

Elma Cipsi

Toplam 250 dk

Hazırlama 110 dk · Pişirme 130 dk

4 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 2/10

İnce elma dilimlerinin tarçınla düşük ısıda kurutulduğu çıtır tatlıdır.

Malzemeler

- 4 adet Elma
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Elmaları çok ince ve eş kalınlıkta dilimleyin, çekirdekli orta kısımlarını çıkarın.
2. Dilimleri limon suyu ve tarçınla harmanlayıp tek sıra tepsiyeye dizin.
3. 100 derecede 60 dakika kurutun, dilimler kenardan kıvrılmaya başlamasın.
4. Dilimleri çevirip 60 dakika daha kurutun, nemli kalan parçalar yumuşak kalmasın.
5. Tepside 10 dakika soğutup hava alan kaseye alın.
6. Tepside 10 dakika soğusun, buhar çıkıncaya kadar kaseye alın.

PÜF NOKTASI

Elma dilimlerini eş kalınlıkta kesin; tepside aynı sürede kururlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt veya granola üzerinde servis edin.