

Kabak Cipsi

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 3/10

İnce kabak dilimlerinin fırında kızartılmasıyla hazırlanan hafif tırmalıklar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Mısır unu
- 0.5 su bardağı Parmesan peyniri
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kabaklar ince halkalar halinde dilimleyip kağıt havluyla iyice kurulayın.
2. Dilimleri zeytinyağı, mısır unu, parmesan, biber ve tuzla kaplayın.
3. Kabakları tepsiye üst üste gelmeyecek şekilde tek sıra halinde dizin.
4. 180°C fırında 25-30 dakika kenarları kızıl olana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabak dilimlerini kağıt havluyla kurulayın, kuru yüzey daha çabuk pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurtlu dip sosla servis edin.

Alerjenler

Süt