

Pancar Cipsi

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 2/10

İnce pancar dilimleri fırında kenarları kızılana kadar pişirilir ve hafif tatl cipslere dönüşür.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

1. 3 pancar mandolinle 2 mm incelikte dilimleyin.
2. Dilimleri zeytinyağı ve tuzla kaplayıp tek sıra tepsiye dizin.
3. 170°C fırında 25 dakika, kenarları kızılana kadar pişirin.
4. Cipsleri 10 dakika tepside soğutun, böylece kızılana kadar pişer.
5. Yoğurtlu dip sosla servis edin.
6. Cipsleri üst üste kapatmayın yoksa buhar pancarları yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Dilimleri tek kat dizin; üst üste gelirse buhar yapar ve yumuşak kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu dip sosla servis edin.

Alerjenler

Süt