

Elma Cipsi

Toplam 130 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 120 dk

4 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 2/10

İnce elma dilimlerinin tarçınla düşük ısıda kurutulduğu çıtır tatlımsı atıştırmalık.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Fırın 100°C ısıtılmalı. Elmaları ince halka halinde dilimleyin.
2. Elma halkalarını limon suyuna bulayın üzerine tarçın serpin.
3. Dilimleri tepsiye tek sıra yerleştirerek üst üste gelmemelerini sağlayın.
4. Elma cipslerini 90-120 dakika kurutup yarısında çevirin.
5. Fırın kapatıldıktan sonra 10 dakika soğutarak gevrekleştirin.

PÜF NOKTASI

Elma dilimlerini eş kalınlıkta kesin; tepside aynı sürede kururlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt veya granola üzerinde servis edin.