

# Kabak Cipsi

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 3/10

İnce kabak dilimlerinin fırında kızartılmasıyla yapılır.

## 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. Kabakları ince halkalar halinde dilimleyip kurulaştırın.
2. Dilimleri zeytinyağı, mısır unu, parmesan, biber ve tuzla kaplayın.
3. Kabakları tek sıra halinde 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kabak dilimlerini kağıt havluyla kurulaştırarak kuru yüzey daha çıtır pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu dip sosla servis edin.

## Alerjenler

Süt