

Pancar Cipsi

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açılış 2/10

İnce pancar dilimleri fırında pancarlar kavrularak ve hafif tatlı cipslere dönüşür.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Pancarları çok ince mandolinle dilimleyin, zeytinyağı ve tuzla hafifçe harmanlayın.
2. Dilimleri yağlı kâğıt serili tepsiye üst üste gelmeden dizin.
3. Pancar cipslerini önceden 170°C 15 dakika ısıtılmış fırında kavrularak 22-25 dakika pişirin.
4. Cipsleri 5 dakika soğutup çilek ve yoğurtlu dip sos olarak yanlarında servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu dip sosla servis edin.

Alerjenler

Süt