

ELMA CİPSİ

Malzemeler :

1 Adet Elma

Üzerine Serpmek İçin:

Tarçın



Yapılışı :

- Elma kabuğu soyulmadan cips inceliğinde dilimlenir.
- Pişirme kağıdının üzerine mümkün olduğunca birbiri üzerine denk getirmeden dizilir.
- Üzerlerine tarçın serpilir.
- 120 dereceye ayarlanan fırına konur.
- İki buçuk saat elma dilimlerinin kuruması sağlanır.
- Burada yapılacak olan elmanın suyunun uçmasını sağlamak.
- Soğuyuncaya kadar beklemeli fırından çıkar çıkmaz çıtır olmuyor.
- Soğuyunca çıtır çıtır yemesi pek keyifli oluyor.

Afiyet Olsun...