



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Cips con Olive

Zeytinli Cips



2 yufka  
3 cucchiaini schiaccia di olive  
4 cucchiaini olio d'oliva  
1 bicchierino d'acqua  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di cumino  
1 spicchio d'aglio  
Per la sopra;  
1 tazzina di caffè olio d'oliva

# Aglio si pesta. Tranne yufka si miscelano tutti i materiali.  
# Si mette prima yufka alla sopra si mette metà della miscelata.  
# Poi si piega in due e dopo si taglia in triangolo.  
# Dopo si filano ne vassajo oliato una sopra l'altro. Ed alla sopra si mette olio d'oliva.  
# Poi il vassajo si inserisce nel forno riscaldato a 250 gradi e si cucina finché diventano bene arrossiti.  
# Servirsi dopo aver freddato.

Nota : Per questo cips si può usare anche purè di patata per il posto di olive.