



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

Cips con Olive

Zeytinli Cips



2 yufka
3 cucchiari schiaccia di di olive
4 cucchiari 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 finchè diventano bene arrossita.
- # Servirsi dopo aver freddato.

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