



## Cips con Olive

Zeytinli Cips



2 yufka  
3 cucchiali schiaccia di olive  
4 cucchiali 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 vassaio oliato una sopra l'altro. Ed alla sopra si mette olio d'oliva.
- # Poi il vassaio 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.