



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Оливковые чипсы

Zeytinli Cips



2 юфки (готовое тонко раскатанное тесто)  
3 ст.л. оливковой пасты  
4 ст.л. оливкового масла  
0,5 стакана воды  
1 ч.л. красного перца  
1 ч.л. тмина  
1 зубчик чеснока  
Сверху:  
1 кофейная чашечка оливкового масла

- # Чеснок потолочь, добавить все остальное кроме юфки, перемешать.
- # Первую юфку растелить, вымазать по поверхности половину смеси.
- # Свернуть по середине, порезать фигурным ножом на треугольники.
- # Положить в смазанный маслом противень накладывая друг на друга.
- # Полить сверху оливковым маслом, поставить в разогретую до 250 градусов духовку на 12 минут.
- # Подавать когда остынут.

Вместо оливок можно использовать картофельное пюре.