



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.