



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

---

## Чипсы "Селаник геврии" Selanik Gevreği



3 яйца  
4 ст.л. сахарной пудры  
0,5 стакана растит. масла  
1 ч.л. уксуса  
1 пакетик разрыхлителя  
1 стакан изюма  
0,5 стакана миндаля  
0,5 стакана фундука  
0,5 стакана грецких орехов  
1 ч.л. порошка аниса  
2 стакана муки

- # Яйца взбить с сахаром, добавить растит. масло, уксус, порошок аниса, муку и разрыхлитель, хорошо перемешать.
- # Добавить изюм, фундук, миндаль и грецкие орехи, перемешать.
- # Форму для кекса смазать обильно маслом, выложить тесто.
- # Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, через 10 минут убавить температуру до 170 градусов, запекать еще 45 минут.
- # Достать из духовки и оставить настаиваться на 6 часов.
- # Затем острым ножом нарезать на ломтики шириной 1 см.
- # Ломтики разложить на противень застланный бумагой для выпечки.
- # Поставить в разогретую до 150 градусов духовку на 17 минут.
- # После того как остынут, чипсы могут хранить свою свежесть в течении месяца.

Тесто на чипсы должно быть гуще чем тесто на кекс. Для запекания можно использовать форму для хлеба.