

Baharatlı Cips

Yaklaşık 45 - 50 adet



yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Çeşnili Hamur Kabartma Tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- 1 çay bardağı su
- 0,5 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta sarısı

Domatesli sos için:

- 1 diş sarımsak
- 3 adet rendelenmiş domates (orta boy)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 2 - 3 tutam karabiber

Yoğurtlu sos için:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine hamur kabartma tozu, tuz, kekik ve toz biberi ekleyin, kaşık ile karıştırın. Üzerine su, zeytinyağı ve yumurta sarısını ilave edip elinizle orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir bez ile kapatıp 20 dakika bekletin.

2 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru 1-2 kez yoğurun ve hafif unlanmış tezgaha alın. Merdane ile hamuru 1 mm kalınlığında çok ince açın ve bıçak yardımı ile üçgen şekiller çıkarın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Domatesli sosun hazırlanışı:

1 diş sarımsağı 3 e bölün. Domates rendesi, sarımsak, zeytinyağı ve tuzu bir tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Sosun içindeki sarımsakları çıkarın. Karabiberi ekleyin ve karıştırın. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

4 Yoğurtlu sosun hazırlanışı:

Süzme yoğurdu bir kaseye alın ve çatal ile iyice çırpın. Üzerine nane, tuz ve zeytinyağını ilave edip kaşık ile karıştırın.

Soğuyan ciplerinizi soslarla birlikte servis yapın.

