

Evde Cips

Malzemeler

3-4 adet patates

Tuz,sarimsak,baharatlar

Kizartmak icin bir cay bardagi siviyağ

Bir miktar tuzot(isteğe bağı)

Yapılısı

Patateslerinizi ince ince dilimleyin. (ne kadar ince olursa o kadar güzel oluyor.)

Tuz,sarimsak ve dilediginiz baharatlarla patatesleri güzelce ovun.

15 dakika kadar buzlukta bekletin.

Buzlukta sulanan patateslerin suyunu suzup kurulayın.

Orta boy tencere veya tavada kizdirdiginiz yaga,patates dilimlerini teker teker atin.

Kapagini kapatip kizara dek pisirin. Sertlestiginde,uzerine pecete koydugunuz bir tabaga alin, dilediginiz sosla servis yapin.