

Elma Cipsi

Sadece 2 malzeme ile yapılan çıtır çıtır ev yapımı fırınlanmış elma cipsi. Doğal tatlı, glütensiz ve çocuklar için mükemmel olan sağlıklı bir atıştırmalık.

15 min

HAZIRLIK

1h 10min

PIŞIRME

1h 25min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 2 elma
- 2 çay kaşığı tarçın

Yapılışı

1 Fırın ve Tepsisini Hazırlayın

Fırınınızı 95°C'ye ısıtın. Büyük bir fırın tepsisini pergamen kağıdı ile kaplayın.

2 Elmaları Hazırlayın

2 elmayı iyice yıkayın ve kurutun. Mandolin veya keskin bıçak kullanarak elmaları 3mm kalınlığında halka şeklinde dilimleyin.

3 Küçük bıçak veya elma çekirdek çıkarıcı kullanarak elma dilimlerindeki çekirdekleri ve göbek parçalarını çıkarın.

- 4 2 ay kaşığı tarçını elma dilimlerinin her iki tarafına eşit şekilde serpererek hafifçe kaplayın.
- 5 **Piştirme İçin Dizin**
Elma dilimlerini hazırladığınız fırın tepsisinde üst üste gelmeyecek veya birbirine değmeyecek şekilde tek sıra halinde dizin.
- 6 **Elma Cipslerini Pişirin**
60-90 dakika pişirin, yarı yolda dilimleri bir kez çevirerek, dokunuşa kuru ve çıtır hale gelene kadar pişirin.
- 7 **Soğutun ve Servis Yapın**
Fırından çıkarın ve tel soğutma rafına aktarın. Servis yapmadan veya hava geçirmez kapta saklamadan önce tamamen çıtır hale gelmeleri için 10 dakika soğumaya bırakın.

Besin Değerleri

35	0.1g	9g	0.1g	2g	7g
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER

Porsiyon başına

İpuçları

Uniform kalınlık sağlamak için mandolin dilimleyici veya keskin bıçak kullanın - optimum çıtırılık için 3mm kalınlığında dilimler hedefleyin.

Kestikten sonra elma dilimlerini kağıt havlu ile kurulatarak fazla nemi alın, bu daha iyi çıtırılık elde etmeye yardımcı olur.

Fırın tepsisini fazla doldurmayın - elma dilimleri düzgün hava sirkülasyonu için tek sıra halinde ve her parça arasında boşluk olacak şekilde yerleştirilmeli.

Eşit kahverengileşme sağlamak ve pergamen kağıda yapışmayı önlemek için elma dilimlerini pişirmenin yarısında çevirin.

Tamamen soğuması için bir cipsi bekleyerek pişmişliği test edin - büküldüğünde esnek şekilde değil çıtır çıtır olmalı ve kırılmalı.

İlk piştirme süresinden sonra cipsleriniz yeterince çıtır değilse, istenen çıtırlığa ulaşana kadar 10 dakikalık aralıklarla pişirmeye devam edin.

Tamamen soğumuş cipsleri yapışmayı önlemek için katmanlar arasında pergamen kağıdı parçası ile hava geçirmez kapta saklayın.

Ekstra lezzet için elma dilimlerini tarçın eklemekten önce limon suyu ile hafifçe fırçalayarak kahverengileşmeyi önleyin ve canlılık katın.