PETITE GOURMETS

MEKSIKA

Fırında Tortilla Cipsi

Ev yapımı fırında tortilla cipsi tarifi. Sağlıklı, glutensiz ve vegan. Marketten alınanlardan daha lezzetli ve gevrek!

15 min	12 min	27 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 15 mısır tortillası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı lime suyu
- 1 tutam tuz

Yapılışı

1. **Prepare the oven and baking sheets**

   Preheat your oven to 190°C (375°F). Line two large baking sheets with parchment paper or lightly brush them with oil to prevent sticking.

2. **Make the oil mixture**

   Mix 2 tablespoons oil with 1 tablespoon lime juice in a small bowl until well combined.

3. Brush both sides of each of the 15 tortillas with the oil and lime juice mixture using a pastry brush.

4. Stack 7-8 coated tortillas together and cut the stack in half with a sharp knife. Cut each half into 3-4 triangular wedges, creating 6-8 chips per tortilla.

5. Repeat the cutting process with the remaining tortillas until all are cut into triangular chips.

6. **Season and arrange**

   Arrange the tortilla triangles in a single layer on the prepared baking sheets, making sure they don't overlap. Sprinkle 1 pinch of salt evenly over all the chips.

7. **Bake the chips**

   Bake for 8-12 minutes, rotating the pans halfway through, until the chips are golden brown and crispy. Watch carefully in the last few minutes to prevent burning.

8. Remove from oven and let cool completely on the baking sheets for 5 minutes before serving or storing in an airtight container.

Besin Değerleri

171	3g	15g	6g	2g	1g	27mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Mısır tortillası kullanın çünkü un tortillasına göre daha gevrek ve lezzetli sonuç verir. Hem ev yapımı hem de marketten alınan tortillalar kullanılabilir.

Tortillaları kesmeden önce bir gece dışarıda bekletip kurumasını sağlayın. Bu sayede daha gevrek cipsler elde edersiniz.

Yağ ve limon suyu karışımını fırçalarken her tortillayı eşit şekilde kaplamasına dikkat edin. Bu homojen bir lezzet ve renk sağlar.

Fırın tepsisinde cipsler arasında boşluk bırakın çünkü pişerken biraz küçüleceklerdir. Üst üste gelmemeleri gerekir.

Koyu renkli fırın tepsileri kullanıyorsanız cipslerin daha hızlı pişeceğini unutmayın. 8-9 dakika sonra kontrol edin.

Cipsler fırından çıktıktan sonra 5-10 dakika dinlenmeye bırakın. Bu süre zarfında daha da gevrekleşeceklerdir.

Fazla gevrek seviyorsanız kenarları hafif kızarana kadar (11-12 dakika) fırında bekletebilirsiniz.

Artık cipslerinizi hava geçirmez kapta saklayın ve 2 hafta içinde tüketin. Gevrekliğini kaybederse kısa süre fırında ısıtabilirsiniz.