

# Fırında Tortilla Cipsi

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

15 min

HAZIRLIK

12 min

PIRME

27 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Fırında Tortilla Cipsi

## Malzemeler

- 15 corn tortilla
- 2 tbsp olive oil
- 1 tbsp lime juice
- 1 pinch salt

## Yapılışı

- 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.
- Make the oil mixture**

Mix 2 tablespoons oil with 1 tablespoon lime juice in a small bowl until well combined.
- Brush both sides of each of the 15 tortillas with the oil and lime juice mixture using a pastry brush.
- 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.
- Repeat the cutting process with the remaining tortillas until all are cut into triangular chips.
- 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.
- 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.
- Remove from oven and let cool completely on the baking sheets for 5 minutes before serving or storing in an airtight container.

## Notlar

M?s?r tortillas? kullan?n çünkü un tortillas?na göre daha gevrek ve lezzetli sonuç verir. Hem ev yap?m? hem de marketten al?nan tortillalar kullan?labilir.

Tortillalar? kesmeden önce bir gece d??ar?da bekletip kurumas?n? sa?lay?n. Bu sayede daha gevrek cipsler elde edersiniz.

Ya? ve limon suyu kar??m?n? f?rçalarken her tortillay? e?it ?ekilde kaplamas?na dikkat edin. Bu homojen bir lezzet ve renk sa?lar.

F?r?n tepsisinde cipsler aras?nda bo?luk b?rak?n çünkü pi?erken biraz küçüleceklerdir. Üst üste gelmemeleri gerekir.

Koyu renkli f?r?n tepsileri kullan?yorsan?z cipslerin daha h?zl? pi?ece?ini unutmay?n. 8-9 dakika sonra kontrol edin.

Cipsler f?r?ndan ç?kt?ktan sonra 5-10 dakika dinlenmeye b?rak?n. Bu süre zarf?nda daha da gevrekle?eceklerdir.

Fazla gevrek seviyorsan?z kenarlar? hafif k?zarana kadar (11-12 dakika) f?r?nda bekletebilirsiniz.

Art?k cipslerinizi hava geçirmez kapta saklay?n ve 2 hafta içinde tüketin. Gevrekli?ini kaybederse k?sa süre f?r?nda ?s?tabilirsiniz.