



چیپس موز خانگی

برای تهیه این چیپس، از موزهایی استفاده کنید که کاملا رسیده باشند ولی خراب نشده باشند.

برای تهیه این چیپس، از موزهایی استفاده کنید که کاملا رسیده باشند ولی خراب نشده باشند.

مواد لازم:

موز کاملا رسیده: 2 عدد

طرز تهیه:

- #8226& موزها را به صورت حلقه‌های نازک، برش دهید.
- #8226& درون سینی فر، کاغذ مخصوص پخت را قرار دهید و روی آن کمی روغن اسپری کنید.
- #8226& موزها را به صورت یک لایه، روی ورقه پخش کنید.
- #8226& حلقه‌های موز را در دمای 150 درجه سانتی‌گراد به مدت 2 ساعت حرارت دهید. (در حین پخت درب فر حدود 2.5 سانتی‌متر باز باشد).
- #8226& با استفاده از چنگال موزها را به طرف دیگر برگردانده و 2 ساعت دیگر آن‌ها را حرارت دهید.
- #8226& حلقه‌های موز تا حدی باید پخته شوند که سفت شده و بتوان آن‌ها را به راحتی خم کرد.
- #8226& چیپس‌ها را می‌توانید درون یک کیسه یا ظرف درب بسته نگه‌داری کنید.