

Muz Cipsi

Evde kolay muz cipsi tarifi! Fırında, hava fritözünde veya mikrodalgada yapabileceğiniz sağlıklı ve gevrek atıştırmalık.

15	60	75	4	Easy
HAZIRLIK DK	PİİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Muz Cipsi

Malzemeler

- 3 banana
- 1 tsp ginger powder
- 1 tbsp fresh lemon juice

Yapılışı

- Prepare the oven and pan**

Preheat oven to 120°C (250°F). Line a large baking sheet with parchment paper or lightly grease with cooking spray.
- Prepare the bananas**

Peel 3 ripe but firm bananas and slice them into even rounds 3-4mm (1/8 inch) thick using a sharp knife.
- Fill a bowl with water and add 1 tablespoon lemon juice. Soak the banana slices in this mixture for 5 minutes to prevent browning and add subtle tartness.
- Remove banana slices from the lemon water and pat them completely dry with paper towels. Arrange in a single layer on the prepared baking sheet, leaving space between each slice.
- Sprinkle 1 teaspoon ground cinnamon evenly over the banana slices if desired for extra flavor.
- Dehydrate the bananas**

Bake for 30 minutes, then flip each slice over using a spatula. Continue baking for another 30 minutes until the edges are golden and the slices feel dry and crispy when touched.
- Remove from oven and let cool completely on the baking sheet for 10 minutes until crispy throughout. Store in an airtight container for up to 1 week.

İpuçları

Muzları eşit kalınlıkta (yaklaşık 3-4mm) dilimlemek için mandolin dilimleyici kullanın. Bu, homojen pişirme süreleri ve bazı dilimlerin yanmamasını önler.

Limonlu suda bekletme süresini 5 dakikayı geçmeyin, aksi takdirde muzlar fazla limon tadı alabilir ve dokuları yumuşayabilir.

Fırın tepsisine muz dilimlerini yerleştirirken aralarında yeterli boşluk bırakın. Üst üste gelen dilimler eşit şekilde kurumayacaktır.

Pişirme süresince fırın kapağını açıp nem kontrolü yapın. Fazla nem çipslerin gevreklenmesini engeller.

İlk yarım saatte muzları çevirmek zorunda değilsiniz, ancak ikinci yarıda bir kez çevirmek eşit kuruma sağlar.

Tamamen soğumadan saklama kabına koymayın. Sıcakken kapatılan çipslerde nem birikerek küflenme riski olur.

Farklı olgunluk seviyesindeki muzları aynı tepsiye koymayın. Her olgunluk seviyesi farklı pişirme süresi gerektirir.

İlk denemede az miktarda yaparak fırının özelliğine göre süre ve sıcaklık ayarını belirleyin.