فرچیپس پنیری

سیب زمینی	۴ عدد
پنیر موزارلا	۸ ورق
فلفل سیاه	۱ ق.چ
سس کچاپ	۴ ق.غ
سس خردل	۴ ق.غ
گشنیز	۱ ق.غ

۱ ابتدا سیب زمینی ها را خیلی خوب شسته و خشک کنید و سپس به سیخ چوبی بکشید

۲ مطابق ویدیو شروع به برش زدن سیب زمینی به صورت منحنی و منظم کنید و سپس لایه های برش خورده را از هم فاصله دهید و در روغن داغ سرخ کنید(حدود ۱۰ دقیقه)

۳ سپس روی سیب زمینی ها دو لایه پنیر ورقه ای قرار دهید و روی آن کمی فلفل سیاه بپاشید و به مدت ۵ دقیقه در فر با دمای ۱۸۰ درجه قرار دهید

۴ برای سرو میتوانید از سس خردل، سس کچاپ و گشنیز یا سس های دلخواه خود استفاده کنید

۵ نوش جان :)