روش تهیه چیپس موز

20 مرداد 1403

موز خشک یکی از تنقلات بسیار سالم و خوش‌طعم است که می‌توانید به راحتی در منزل تهیه کرده و جایگزین تنقلات مضر بازاری کنید.

این خوراکی خوشمزه را زمستان‌ها روی بخاری، شوفاژ و در فصل تابستان در مایکروفر، فر و یا دستگاه میوه خشک‌کن و حتی با کمک آفتاب می‌توانید داغ تهیه کنید.

مواد لازم:

موز: ۲ کیلوگرم

آب: یک فنجان

شکر: ۲ قاشق غذاخوری

آب‌لیمو: یک قاشق چای‌خوری

مدت زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه

تعداد نفرات: ۴ نفر

روش تهیه:

۱. موزها را پوست بکنید و به‌صورت حلقه‌حلقه خرد کنید.

۲. آب، شکر و آبلیمو را داخل قابلمه‌ای کوچک بریزید و روی حرارت قرار دهید تا شکر کاملا در آب حل شود. بعد از آنکه از حل‌شدن شکر مطمئن شدید، آن را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید تا خنک شود.

۳. موزهای حلقه‌شده را داخل شربت آماده بریزید. سپس آنها را داخل آبکش قرار دهید تا آب اضافی‌اش خارج شود.

۴. کف سینی فر کاغذ روغنی بیندازید و آن را چرب کنید. سپس موزها را روی آن چیده فر را با حرارت کم روشن کنید.

۵. هر از گاهی موزها را زیر و رو کنید تا به کاغذ روغنی نچسبد و حرارت به همه قسمت‌های آن برسد، بعد از چند دقیقه چیپس موز شما آماده است.

نکته: اگر فر ندارید، می‌توانید موزهای حلقه‌حلقه شده را داخل سینی فلزی بچینید و روی حرارت غیرمستقیم و خیلی کم قرار دهید.