



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lemzetler.com)

## PEYNİR SOSLU PINAR PİLİÇ KROKET

- 1 paket Pınar Piliç Kroket
- 1/2 paket Pınar Cheddar Peyniri
- 1/2 paket Pınar Burger Peyniri
- 1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 2 adet sivri biber, ince kıyılmış
- 1 çorba kaşığı yeşil soğan, ince doğranmış

Peynirleri ve tereyağını rendeleyin. Sivri biber ve yeşil soğanı karıştırın. Küçük ve derin bir fırın kabına geçirin. 180 °C ısıtılmış fırında eriyinceye kadar pişirin. Pınar Piliç Kroket'leri ayçiçek yağında kızartın. Fırından çıkardığınız peynir sosla birlikte servis yapın.

