



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 3 RENK NUGET

2 paket Banvit Nuget 300gr

Acılı sos için;

2 çorba kaşığı chilli sos

2 çorba kaşığı mayonez

Hardallı sos için;

3 çorba kaşığı hardal

2 çorba kaşığı bal

1 çorba kaşığı mayonez

Ranch sos için;

2 çorba kaşığı ranch sos

1 çorba kaşığı kefir veya süt

2 dal taze nane

2 dal maydanoz

1 dal dereotu

1 diş sarımsak

1 tutam tuz

Fırını 200 derecede fansız alt-üst ayarında ısıtın. Banvit nugetları fırın tepsinine dizin ve orta rafta 6-8 dakika ısıtın.

Acılı sos için 2 çorba kaşığı chilli sos ve 2 çorba kaşığı mayonezi iyice karıştırın.

Hardallı sos için 3 çorba kaşığı hardal, 2 çorba kaşığı bal ve 1 çorba kaşığı mayonezi iyice karıştırın.

Ranch sos için 2 çorba kaşığı ranch sos, 1 çorba kaşığı kefir veya süt, 2 dal kıyılmış taze nane, 2 dal maydanoz,

1 dal dereotu, 1 diş sarımsak ve 1 tutam tuzu mutfak robotunda çekin.

Kızaran nugetları 3'e ayırın ve soslara batırıp servis tabağına ekleyin.

Dilerseniz servis tabağına roka ekleyip sunabilirsiniz.

