



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATIŞTIRMA SEPETİ

1 paket Banvit Piliç Lokum Şiş
3 adet Banvit Tütsülenmiş Cheddarlı Piliç Jumbo Sosis
3 adet Banvit Kurutulmuş Domatesli Mozzarella Peynirli Piliç Sosis
5-6 dilim Banvit Piliç Kangal Sucuk
10-12 adet Banvit Çıtır Piliç Küpleri
8-10 adet Banvit Çıtır Piliç Parmak
2 su bardağı ayçiçek yağı
1 bağ roka
2-3 avuç patates cipsi
Ranch sos için;
4 dolu çorba kaşığı mayonez
2 dolu çorba kaşığı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
4 dal maydanoz
2 dal dereotu
1 ince taze soğan
1 çay kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı pekmez
¼ çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz
1 tutam tatlı toz kırmızı biber

Kızartma tavaına 2 su bardağı ayçiçek yağını ekleyin. Kızaran yağın içersine çıtır piliç küplerini ve çıtır piliç parmaklarını kızgın bol yağ içersine atın ve 2 dakika altın rengi oluncaya kadar kızartın.

Üçer adet Banvit tütsülenmiş cheddarlı piliç jumbo sosis ve Banvit kurutulmuş domatesli mozzarella peynirli piliç sosisin üzerine bıçakla çizikler atın ve çöp şişlere takın. Önceden ısıtılmış döküm tavada güzelce kızarana kadar pişirin ve iz verin.

Banvit piliç kangal sucuğu dilimlere ayırın ve döküm tavada iz vererek kızartın. Piştikten sonra servis kürdanlarına saplayın.

Sos için 4 dolu çorba kaşığı mayonez, 2 dolu çorba kaşığı süzme yoğurt, 1'er tutam tuz ve tatlı toz kırmızı biberle, ¼ çay kaşığı karabiberi ve püre haline getirdiğiniz 2 diş sarımsağı bir kâseye koyun. Yarım çay kaşığı pekmez, 1 çay kaşığı sirke ve 1 ince dal taze soğanın yeşil kısımları, 4 dal maydanoz ve 2 dal dereotunu da ince ince kıyıp kâseye ekleyin ve hepsini güzelce karıştırın.

Hazırladığınız sosu sunum tabağınızın ortasına yerleştirin ve etrafına kızarttığınız Banvit piliç ürünlerini yerleştirin.

Son olarak atıştırmalıkların arasına roka yapraklarını ve patates cipslerini de yerleştirin. Sofranızda misafirlerinizin kapış kapış yiyeceği lezzet dolu atıştırmalık kaseniz hazır.

