



DİP SOSLU KROKET

Pınar Piliç Kroket

Dip Sos İçin:

1 Yemek Kaşığı Pınar Yoğurt

2 Yemek Kaşığı Pınar Mayonez

2 Çay Kaşığı Sıvı Yağ

1 Yemek Kaşığı Sarımsak Tozu

Tuz

Karabiber

1 Yemek Kaşığı Dereotu

3 Yemek Kaşığı Küp Doğranmış Domates

1 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

Bir kasede sırasıyla yoğurt, mayonez, sıvı yağ, sarımsak tozu, tuz, karabiber, kıyılmış dereotu ve küp küp doğranmış domatesi iyice karıştırın.

Tavaya eklediğiniz sıvı yağ ısınınca Pınar Piliç Krokeleri dizin ve paketdeki talimatlarına göre ısıtın. Sos ile birlikte servis edin.

