



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR PİLİÇ KROKET VE RANCH SOS

Pınar Piliç Kroket

1 Su Bardağı Mayonez

1/3 Su Bardağı Ekşi Krema Ya Da Krema

1/4 Çay Kaşığı Sarımsak Granül

1/4 Çay Kaşığı Soğan Granül

1/2 Çay Kaşığı Kuru Dereotu

Bir Tutam Tuz

Karıştırma kabı içerisinde sos malzemelerini homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.

Streç film ile kapatıp buzdolabında 12 saat dinlendirin.

Tavayı kızdırın.

Pınar Kroketleri arkalı önlü pişirin.

Sos ile birlikte servis edin.

