



## SÜZME BEYAZ PEYNİRLİ DİP SOS

350 gr İçim Süzme Beyaz Peynir  
1 tatlı kaşığı Pesto sos  
1 demet dereotu  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Süzme beyaz peyniri çatal ile iyice ezin. İçine 1 tatlı kaşığı pesto sosu ilave ederek karıştırın. 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve bir demet dereotunu ilave ederek servis tabağına alın. Bu dipsosu çubuk şeklinde doğranmış salatalık, havuç ve minik çiğ karnabaharlar için kullanabilirsiniz. Ayrıca simitleri ince ince keserek fırında 15 dakika ktır haline getirip bu hazırladığınız dipsos ile birlikte ikram edebilirsiniz.

