



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DİP SOS

Yarım tavuk göğsü
3 çorba kaşığı kıyılmış mantar konservesi
2 çorba kaşığı krem peynir
2 çorba kaşığı mayonez
4 çorba kaşığı yeşil zeytin
Toz kırmızıbiber
Dereotu
2 çorba kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Tavuk etini pulbiber, karabiber ve tuz eklediğiniz suda haşlayın.

Sudan alıp soğutun.

İri parçalar halinde elinizle didikleyip blendere alın.

Üzerine mantar, krem peynir ve mayonez ekleyerek blenderden geçirin.

Servis kabına alıp üzerine ince kıyılmış yeşil zeytin, kavrulmuş dolmalık fıstık ilave edin.

Toz kırmızıbiber ve dereotu ile süsleyerek servis yapın.

