

Buffalo Chicken Dip

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Buffalo chicken dip, didiklenmiş tavuğu acı sos ve krem peynirle buluşturarak yoğun bir ABD paylaşılabilir sunar.

Malzemeler

- 250 gr Haşlanmış tavuk
- 150 gr Krem peynir
- 3 yemek kaşığı Acı sos
- 0.5 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Haşlanmış tavuk etini didikleyip krem peynir, yoğurt ve acı sosla karıştırın.
2. Karışımı küçük fırın kabına yayıp yüzeyini spatulayla düzleştirin.
3. Önceden 190°C ısıtılmış fırında kabarcıkların çıkması kadar 18-20 dakika pişirin.
4. Fırından çıktıktan sonra 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu ince didiklemek dipin daha kolay karışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında tortilla cipsi ve kereviz sapı koyup servis edin.

Alerjenler

Süt