

# Buffalo Chicken Dip

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılımlar 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
- 4 dal Kereviz sapı

## Yapılış

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

### PÜF NOKTASI

Tavuğu ince didiklemek dipin daha kolay karışmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında tortilla cipsi ve kereviz sapı koyup sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kereviz