



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BARBEKÜ SOSLU PINAR HİNDİ CORDON BLEU VE PATATES SALATASI

1 paket Pinar Hindi Cordon Bleu  
3 adet patates  
1 demet dereotu  
1 demet maydanoz  
6 adet taze soğan  
Sızma zeytinyağı  
Limon suyu  
Barbekü sos:  
25 g Pinar Tereyağı  
25 g zeytinyağı  
25 g sirke  
250 g Pinar Ketçap  
Yarım rendelenmiş limon kabuğu  
Yarım şişe Worcester sos  
1 diş beyaz biber (Cayenne Biberi)  
Sarımsak

Barbekü sos hazırlanışı: Tüm malzemeyi bir kabın içine koyup yağı eriyene kadar karıştırın. Kısık ateşte sosu kaynamaya bırakın. 5-10 dakika kaynadıktan sonra altını söndürün ve soğumasını bekleyin.

Cordon Bleu ve patates salatası hazırlanışı: 1 paket Pinar Hindi Cordon Bleu'ü çözülmesini beklemeden 160-165 °C'ye ısıtılmış fritözde 9-10 dakika kızartın. 3 adet patatesi haşlayın. Haşlanan patatesleri büyük bir kaba küp küp doğrayın. Sadece zeytinyağını ekleyin ve birkaç dakika zeytinyağının içinde bekletin. Patateslere dereotu, maydanoz ve doğranmış taze soğanları ekleyin. Limon suyu ile tuz ekleyerek karıştırın. Tercihe göre bu sosa kırmızı pul biber de ekleyebilirsiniz. Kızarmış Pinar Hindi Cordon Bleu'ü barbekü sos ve patates salatası ile servis yapın.



