TARTAR SOS

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 su bardağı mayonez (200 gr)
1 adet katı pişmiş ve çok ince kıyılmış yumurta
1 yemek kaşığı ince kıyılmış kornişon
¼ yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan
¼ yemek kaşığı ince kıyılmış kapari
½ yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Taze soğanı maydanozu ince kıyınız.
Yumurtayı katı pişirdikten sonra çok ince kıyınız.
Kornişonu çok ince kıyınız.
Tüm malzemeleri sos kabı içinde karıştırınız.
Kullanılacağı zamana kadar buzdolabında saklayınız.

Not: Yumurtanın haşlama suyuna tuz atınız, böylece daha kolay soyulmasını sağlamış olursunuz. Sebzeleri önce ayıklayıp sonra yıkayınız. Sebzeleri iyice yıkadıktan sonra ½ çay bardağı sirke katılmış suda 5-10 dakika bekletiniz. Sos kabının çukur olmasına dikkat ediniz. Karıştırırken sebzelerin şekillerinin çok fazla bozulmamasına dikkat ediniz. Sosu kapaklı bir saklama kabı içinde bekletiniz.

© lezzetler.com tarif no:98770 • adı:Tartar Sos • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:38