



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK PANE VE TARTAR SOS

300 gr dondurulmuş parmak patates
4 adet balık filetosu
2 paket Knorr Pane Harcı
200 gr mayonez
1 adet limon
1 yemek kaşığı hardal
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak (ezilmiş)
5-6 adet salatalık turşusu (küp doğranmış)
1 tutam maydanoz (kıyılmış)

Hazırlanışı

1. Balık filetolarının kılçıklarını temizleyin ve üzerine bir limonun yarısını sıkın.
2. Filetoları önce suya batırıp daha sonra pane harcına bulayın.
3. Bir tavaya zeytinyağını koyun ve kızgın yağda balıkların iki tarafını da kızartın.
4. Fırınınızı 200°C ısıtın ve fırın tepsisinin içine dondurulmuş patatesleri koyup 15 dakika kızarana kadar pişirin.
5. Ezilmiş sarımsağı, limon suyunu, hardalı, maydanozu ve turşuları mayonez ile karıştırıp balık ve patatesler ile servis edin.