



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİSH BURGER

Pınar fish burger
Birkaç yaprak yeşillik
1 adet soğan

Fish Burger'leri yanmaz bir tavada ya da ızgara üstünde pişirin. Soğanları halka halka kesin. Hamburger ekmeğinin en altına hazırladığınız otlu ve sarımsaklı mayonezi sürün. Üstüne yeşillikleri ve soğanı ekleyip üzerine Fish Burger'i koyun. Çocuklarınız için otlu sarımsaklı mayonez yerine sade mayonez ile veya domates salsa ve papates cipsiyle servis yapabilirsiniz.

Otlu, Sarımsaklı, Mayonezli Sos
3 kaşık Pınar Mayonez
1-2 dal maydonoz
1-2 dal dereotu
1-2 dal fesleğen
1 diş sarımsak

Sarımsakları havanda fazla ezmeden dövün. Otları ince kıyın. Malzemeleri mayonezle karıştırın.

Domates Salsa (Domates Sos)
3 domates
10 adet kornişon turşu
½ limon suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1-2 dal maydonoz
1-2 dal fesleğen

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler şeklinde doğrayın. Kornişon turşuyu küp küp doğrayın. İçerisine tuz, biber, limon suyu, zeytinyağı, maydonoz ve fesleğen ekleyin.