



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİSH FİNGER TARTAR SOS İLE

1 paket Pınar Fish Finger
5-6 yemek kaşığı Pınar Mayonez
10 adet kornişon turşu
1 yemek kaşığı kapari çiçeği turşusu
5-6 tane arpacık soğan ya da ½ kırmızı soğan
4-5 dal dereotu
1 diş sarımsak

Mayonezi derin bir kaba boşaltın. Diğer malzemeleri küçük küçük doğrayın ve mayoneze ekleyin. Fish Finger'ları 180 derece derin yağda 3 dakika kızartıp bu sosla servis yapın.

Beyaz sos (çocuklar için)
1 yemek kaşığı Pınar Mayonez
1 yemek kaşığı Pınar Krem Peynir
1 yemek kaşığı Pınar Beyaz
Bir kaç dal kıyılmış maydonoz

