



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PINAR TARTAR SOLU FISH FINGER

1 paket Pınar Fish Finger

Sosu:

1 kap Pınar Mayonez

2 yemek kaşığı minik kıyılmış kornişon

1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Bir tutam kıyılmış taragon otu

1,5 yemek kaşığı kıyılmış kapari

1 adet incecik kıyılmış taze yeşil soğan

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı taze limon suyu

Dilerseniz acı sos, pul biber veya acı kırmızı toz biber

Tabanı yağlanmış teflon tavayı orta ateşe alın (yağ çok kızdırılmadan), Pınar Fish Finger'leri çözülmesini beklemeden tavaya koyun. Belirli aralıklarla ters yüz ederek 7-8 dakika süreyle kızartın. Sos: Kıyılmış maydanozları, kornişonu, kapariyi, doğranmış yeşil soğanı, limon kabuğunu ve limon suyunu mayoneze ilave ederek karıştırın. Bir süre buzdolabında bekletin. Servise hazır!

