



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOS TARTAR

- 1+1/4 su bardağı mayonez
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 çorba kaşığı kapari (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı hıyar turşusu (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı taze soğan (yeşil kısmından ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Orta (boy bir kasede mayonez ve kremayı bir tahta kaşıkla karıştırınız. Kalan bütün malzemeyi ekleyip, iyice karıştırınız. Sosun tadına bakıp, gerekiyorsa tuz ve biber ekleyiniz. Sosu bir sos kabına boşaltarak hemen servis ediniz yada ağzı kapalı bir kavanoza koyarak, kullanacağınız zamana kadar buzdolabında saklayınız.

Not: Mayonezli, ekşi tadlı bir sos olan sos tartar, özellikle kızarmış balık yada kabuklu deniz ürünlerinin yanında servis edilir.