



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTAR SOS

<https://www.haberturk.com>

- 1 su bardağı mayonez
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış kornişon turşu
- 1 yemek kaşığı kapari, durulanmış ve ince doğranmış
- 1 tatlı kaşığı taze limon suyu
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı taze dereotu veya maydanoz, ince doğranmış
- 1 tatlı kaşığı ince doğranmış kırmızı soğan veya arpacık soğanı
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Bir karıştırma kabında mayonezi, kornişon turşu, kapari, limon suyu, hardal, dereotu (veya maydanoz) ve kırmızı soğanı birleştirin.

Tuz ve karabiberi ekleyerek tatlandırın. İsteğe bağlı olarak, daha fazla limon suyu veya hardal ekleyerek damak zevkinize göre ayarlamalar yapabilirsiniz.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın. Sosun iyice harmanlandığından emin olun.

Tartar sosunu buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin. Bu, lezzetlerin birbirine geçmesini sağlar.

Not: Tartar sosun kökeni, 19. yüzyılın ortalarına kadar uzanıyor ve Fransız mutfağından geliyor. Sosun adı, Fransızca'da "tartare" teriminden türemiştir ve bu terim, genellikle çiğ et veya balıkla yapılan yemekler için kullanılırdı. Ancak, tartar sosu, doğrudan çiğ etle ilgili olmayıp, genellikle mayonez, kapari, soğan, ve taze otlar gibi malzemelerden yapılır.

