

# Tartar Sos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılımlar 11/10

Mayonez, kornişon turşu ve kapariyle hazırlanan soğuk sos.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Mayonez
- 4 adet Kornişon turşu
- 1 yemek kaşığı Kapari
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılı

1. Kornişon turşuyu, kapariyi ve dereotunu çok ince doğrayın.
2. Mayonez ile limon suyunu kasede açılarak karıştırın.
3. Sosu kaşıkla karıştırarak kıvam homojen hale getirin.
4. Tartar sosu buzdolabında 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turşu ve kapariyi ince doğrayın sos kaşıkla karıştırırken dengeli kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Patates veya sandviç yanında servis edin.

## Alerjenler

Yumurta