



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FINDIKLI PANCAR SALATASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Yarım kilo kırmızı pancar
Yarım demet taze soğan
Yarım su bardağı ceviz
Yarım su bardağı fındık
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limon

Kırmızı pancarların kabuklarını soyun, her birini 4 parçaya bölerek haşlayın. Haşladığınız pancarları süzün ve biraz soğumasın bekleyin, soğuyan parçaları dilimleyin ve servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış taze soğan ve zeytinyağı ile karıştırdığımız yarım limon suyunu ekleyin. Son olarak dövülmüş ceviz ve fındık ekleyerek servis edin.

Not: Pomakların özel salatasıdır. Oldukça sağlıklı ve lezzetli bir salata, üstelik çok doyurucu. Pancarlarınızı haşlayıp buzdolabında uzun süre saklayabilirsiniz de büyük kolaylık sağlıyor.

