



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI PORTAKAL SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

4 orta boy pancar
4 portakal
2 kırmızı soğan
300 gr Akdeniz yeşillikleri
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 küçük limonun suyu
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz

Pancarların kabuğunu temizleyip haşlayın. Kabuklarını soyup iri parçalar şeklinde doğrayın. Portakalların kabuğunu soyup iç kabuklarını temizleyecek şekilde doğrayın. Kırmızı soğanların kabuğunu soyup incecik halkalar şeklinde kesin. Zeytinyağı, limon suyu, şeker ve tuzu küçük bir kasede iyice çırpın. Akdeniz yeşilliklerini iri parçalar şeklinde koparıp büyük bir salata kasesine alın. Portakal, pancar ve soğanı ekleyip harmanlayın. Üzerine zeytinyağlı limon sosunu gezdirip servis yapın.

