



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR HİNDİBA SALATASI (ALMANYA)

4 kişilik

MALZEME:

4 kırmızı pancar (400 g),

2 yemek kaşığı balsamico sirkesi,

tuz,

karabiber,

2 tutam hardal tozu,

4 yemek kaşığı zeytinyağı,

1 tatlı kaşığı kıyılmış taze kekik,

2 portakal,

100 g radicchio,

1 baş hindiba,

100 g beyaz peynir.

Pancarları yıkayarak ayıklayın ve düdüklünün süzgecinde 30 dakika haşlayın.

Sos için sirke, tuz, biber ve hardal tozu karıştırın, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve kekiği katın. Portakalları soyun, beyaz derilerini çıkartın, akan suyu bir kapta toplayın. Portakalları 4'e bölün, 1 cm kalınlığında dilimleyin.

Salataları ayıklayın, yapraklarını koparın ve yıkayıp kurulayın. Pancarı soyup dilimleyin, sosun yarısını üzerine dökün. Peyniri ince dilimler halinde kesin.

Kalan yağı tavada kızdırın, portakal dilimlerini kısa bir süre sote edin, pancar dilimlerini ilave edin. Kalan sosu salataya karıştırın, ılınmış pancar, portakal ve peynir ile garnitür yapın.