



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI PORTAKAL

200 gr. pancar turşusu
3 adet portakal
100 gr. otlu peynir
1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
2-3 dal maydanoz
Sosu için:
1 tatlı kaşığı hardal
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 limonun suyu
Tuz, karabiber

Portakalları ikiye bölün. Etli kısımlarını tamamen çıkarmadan içlerini oyun. Otlı peyniri küp doğrayın, kıyılmış maydanoz ve kuru fasulyeyle karıştırın. Pancar turşusunu küp doğrayın. Portakal çanaklarının içine biraz turşu koyun. Üzerine peynirli harçtan koyun. Yeniden turşu ve peynirli harç koyun. Sos için verilen malzemeleri karıştırıp üzerine dökün.



Fotoğraf "mübaşir" tarafından gönderildi. 28.01.2015