



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERELİ TULUM PEYNİRLİ TURUNÇGİL SALATASI

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

2 orta boy kırmızı pancar
1-2 yemek kaşığı bal
2 portakal
1 greyfurt
1 bağ tere, yıkanmış, kurutulmuş
25 g tulum peyniri
25 g ceviz, parçalanmış
Sos için
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Taze öğütülmüş karabiber

Pancarları soyun, üzerini balla kaplayıp fırına sürün ve yumuşuncaya kadar 180 derecelik fırında pişirin. Fırından alın, soğuduktan sonra ince ince dilimleyin. Greyfurt ve portakalları soyup dilimleyin. Meyvelerin altta biriken suyunu alıp sos malzemeleriyle karıştırın. Tereleri sosla harmanlayın. Greyfurt ve portakalları, pancar dilimlerini 4 tabağa bölüştürün. Üzerine tereleri koyun. Peyniri tabaklara ufalayın. Üzerine ceviz ve taze karabiber serpiştirerek servise hazır hale getirin.

