



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CEVİZLİ KIRMIZI PANCAR SALATASI

5-6 adet pancar
2 adet kırmızı elma
1 adet havuç
1 çay bardağı ceviz içi
Yarım çay bardağı kuru üzüm
6-7 adet kuru erik
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Yarım limon suyu
2-3 dal maydanoz

Öncelikle pancarları Arçelik Ankastre Ocak'ta biraz diri kalacak şekilde haşlayın. Sırasıyla kuru erikleri küçük küçük Arçelik Eternity Doğrayıcı ile doğrayın. Elma ve havucu rendeleyin. Rendeledikten sonra limon suyundan biraz üzerine dökün ki kararmasınlar. Diri haşladığınız pancarları da rendeleyin. Bir kasede sosu için zeytinyağı, nar ekşisi, sirke, tuz ve limon suyunu karıştırın.

