FIRINDA PANCARLI SEMİZOTU SALATASI

5 adet pancar
2 diş sarmısak
Tuz
30 gr sıvı yağ
2 dal biberiye
200 gr Ezine beyaz peyniri
100 gr ceviz içi
1 çorba kaşığı toz şeker
1 kg semizotu
Sos için:
50 ml nar ekşisi
1 diş sarmısak
Deniz tuzu
Taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı sana kase
Bir kaç dilim kızarmış ekmek

Pancarları sarmısak, tuz, yağ ve biberiye ile harmanladıktan sonra bir fırın tepsisine yerleştiriyorum. Üstüne alüminyum folyo kapatıp 170-180°C ısıtılmış fırında yaklaşık 90 dakika pişiriyorum.
Pancarları fırından çıkardıktan sonra soyup yuvarlak dilimler halinde kesiyorum. Bu dilimleri fırın tepsisinde kalan yağıyla lezzetlendiriyorum.
Ezine peynirini ufalıyorum. Salatada kullanacağım karamelize cevizi yapmak için cevizleri 150°C fırında 5-7 dakika kadar kavuruyorum. Ufak bir tavada 1 çorba kaşığı toz şekeri eriterek karamel hazırlıyorum ve fırından çıkardığım cevizlerle karıştırıyorum. Cevizi kıtırlaştırmak için karamel miktarının cevizden az olması gerekiyor. Aksi takdirde fazla karamel, cevizi krokana çeviriyor.
Ezine peyniri ve karamelize cevizi, körpe semizotuyla karıştırıyorum ve bir tabağa koyduğum pancar dilimlerinin üzerine serpiyorum. Semizotunun hafif ekşi tadı pancarın tatlılığını öne çıkarıyor.
Nar ekşisi, dövülmüş sarmısak, yağı, deniz tuzu ve taze çekilmiş karabiberi karıştırarak bir salata sosu hazırlıyorum.
Tabak hazırlarken Pancarların rengi öne çıksın diye salatayı büyük, beyaz bir servis tabağına koyuyorum. Yanında kızarmış ekmekle servis ediyorum.

© lezzetler.com tarif no:135536 • adı:Fırında Pancarlı Semizotu Salatası • gönderen:cankardeş • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:41