FIRINLANMIŞ PANCAR SALATASI

Eyüp Sevinç

2 adet pancar
Yarım rezene kökü
2 adet kan portakalı
1 çay kaşığı esmer şeker
1 çay kaşığı tuz
20 gr taze biberiye (ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gr fırınlanmış badem
Sos için;
80 gr dereotu (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı balsamik sirke
70 ml zeytinyağı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Fırını önceden 180 derece ısıtın. Pancarları temizleyip yıkayın fakat soymayın. Bir kasede esmer şeker, tuz, biberiye ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını karıştırın. Pancarları bütün olarak ekleyin ve her tarafına sostan bulaşmasını sağlayın. Pancarları folyo ile sarıp fırında yaklaşık 1 saat yumuşayana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soyun ve kalın dilimler halinde kesin. Rezene kökünü çok ince dilimleyin, portakalları soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Portakalı segmentlere ayırın.
Sos için; dereotu, balsamik, zeytinyağı, tuz ve taze çekilmiş karabiberi bir kaseye alın. Tel çırpıcı ile biraz kalınlaşana kadar karıştırın. Salata malzemelerinin üzerinde sosu gezdirin, fırınlanmış bademleri parçacıklara bölün ve satanın üzerine serpiştirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120740 • adı:Fırınlanmış Pancar Salatası • gönderen:zeynep yenge • indirme tarihi:05.05.2024 - 07:19