



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINLANMIŞ PANCAR SALATASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Yemek Kaşığı balzamik sirke
- 70 gr kavrulmuş ve doğranmış fındık
- 18 Adet küçük kırmızı pancar (tercihen yeşil yapraklı)
- 3 Yemek Kaşığı doğranmış taze dereotu
- 3 Yemek Kaşığı sızma zeytinyağı

Pancarların yaprakları üzerinde ise kesip kenara ayırın. Fırınınızı 200 derecede ısıtın. Yıkanmış pancarları geniş bir kaba koyun ve üzerlerine zeytinyağı gezdirin. İyice karıştırın. Pancarları bir fırın kabına yerleştirin. Üzerini bir kapakla veya alüminyum folyo ile kapladıktan sonra yumuşayınca kadar fırında 30-45 dakika pişirin (süre pancarların büyüklüğüne bağlıdır). Pancarları dışarı alın ve elinizle çalışabileceğiniz kadar soğumaları için kenarda bekletin. Kabuklarını soyun. Pancarları uzunlamasına dilimledikten sonra üzerlerine tuz ve karabiber serpiştirin. 1 yemek kaşığı margarini geniş bir tavaya koyun ve orta-harlı ateşte eritin. Yıkanmış pancar yapraklarını tavaya atın ve yumuşayana dek yaklaşık 1-2 dakika kavurun. Yağın içinden alın ve kenarda bekletin. Balzamik sirkeyi tavaya ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kalan margarini tavaya ekleyin. Pancarları da tavaya ekledikten sonra sirke azalıp, pancarların üzerleri parlayana dek iyice karıştırın. Pancarları geniş bir salata kâsesine aktarın ve pişmiş yapraklarını üzerlerine serpiştirin. Üzerlerine dereotlarını ve kavrulmuş fındıkları serpiştirin. Arzu ederseniz biraz daha karabiber serpiştirdikten sonra servis yapın.

[url=https://video.lezzetler.com/yoğurtlu-pancar-salatasi-gorsel-vt55871]ML® Yoğurtlu Pancar Salatası Videosu [/url]