



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ VE PANCARLI ROKA SALATASI

Malzeme:

Ana Yemek :

2 demet roka

200 gr hellim peyniri

150 gr pancar turşusu

2 adet közlenmiş kırmızı biber

2 çay kaşığı balzamik sirke

1 çay kaşığı bal

3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Rokaları temizleyip yıkayın, fazla olan saplarını kesin. Çok uzun olan yaprakları iki ya da üçe bölün, bir salata kasesine aktarın. Közlenmiş biberleri dörde bölüp rokaların üzerine yerleştirin. Pancarları küp şeklinde kesip salataya ilave edin. Hellim peynirini dilimleyip ızgarada her iki tarafını kızartın. Salatanın sosu için balzamik sirke, zeytinyağı, bal ve karabiberi küçük bir kasede çirpın. Sosu salatanın üzerine dökün. Kızarmış hellim peynirlerini salatanın üzerine yerleştirip servis yapın.