



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVRULMUŞ CEVİZLİ PANCAR SALATASI

Hatice Öksüz

Arpacık soğan
1 çorba kaşığı elma sirkesi
1 çorba kaşığı dijon hardal
Tuz
Sivri biber
Zeytinyağı
Kırmızı pancar
Şeker
Ceviz
Domates
Dereotu

Arpacık soğanı sirkeyi hardalı tuz ve biberi küçük bir kapta çırpın. Yavaş yavaş yağ ekleyerek çırpırmaya devam edin. Kırmızı pancarı sirke, tuz ve şekerli su dolu geniş bir tencerede kapağı kapatıp yumuşak olana kadar ağır ateşte pişirin. İliyınca yarım doğrayın. Cevizleri küçük kuru bir tavada orta-yüksek ateşte sürekli karıştırarak kokusu çıkana kadar 2-3 dakika kavurun. Küçük bir kaba alarak soğumaya bırakın. Pancarı, domatesleri ve dereotunu büyük bir kapta karıştırın. Sosla karıştırın. Pancar karışımını kaşıkla yeşilliklerin üstüne yayın üzerine ceviz serperek servis edin.

