KAYMAKLI VE PEYNİRLİ PANCAR SALATASI

1 adet büyük kırmızı pancar
50 gr lor peyniri
50 gr keçi peyniri
50 gr labne peyniri
1 adet limon suyu ve rendesi
2 çorba kaşığı kaymak
2 diş dövülmüş sarımsak
2 adet ince kıyılmış yeşil soğan
Tuz
Pulbiber
1 tutam maydanoz

Kırmızı pancar tuz ve limon suyu ile bol suda kabukları ile birlikte haşlayın, haşlanan pancarın kabuklarını soyun, incecik yuvarlak yuvarlak kesin, streç kaplı bir kasenin içine ve yanlarına dizin, diğer tarafta peynir çeşitlerini ve diğer malzemeleri karıştırın kasenin içine doldurun en üstüne de bir tane haşlanmış pancar koyun, iyice streç ile kapatın buzdolabında 2-3 saat bekletin, servis sırasında ters çevirin ve streç'i çıkarın maydanoz ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:135689 • adı:Kaymaklı ve Peynirli Pancar Salatası • gönderen:tuluhan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:17