



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI PANCAR SALATASI İLE ADANA KEBAP

1 paket Pınar Hindi Adana Kebap
Pancar salatası için;
1 kavanoz kırmızı pancar turşusu
½ demet taze soğan
4 çr kş zeytinyağı
1 adet portakalın suyu
½ adet portakal kabuğu rendesi
Tuz ve karabiber

Adana kebabları tavada veya fırında ısıtın. Pancar salatasını hazırlayın. Karışık yeşil salata yaprakları ile servis edin.

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası Videosu](#)