



KIRMIZI PANCAR SALATASI

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Pancar 500 g
Salatalık turşusu 7 adet
Patates 4 orta boy
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Havuç 4 orta boy
Beyaz lahana turşusu 2 yemek kaşığı
Kuru soğan
1 orta boy Bezelye 150 g

Soyulmamış pancar, patates ve havuç tencere içerisinde suda haşlanır. Soğuduktan sonra soyulur ve küp şeklinde (macédoine) doğranır. Soğan ve salatalık turşusu da aynı şekilde doğranır ve tüm malzemeler karıştırılır. Tuz ve zeytinyağı eklenir. Beyaz lahana turşusu ilavesiyle servis edilir.

