



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SONBAHAR SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

- 3 adet taze pancar
- 1/2 adet kırmızı lahana (ince doğranmış)
- 100 gr taze yaban mersini
- 3 adet kırmızı erik
- 2 yemek kaşığı kabak çekirdeği
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı balsamik sirke
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı sumak

Pancarların kabuğunu soyup elinizde spiral yapacak alet varsa spagetti şeklini verin yoksa küp küp doğrayabilirsiniz. Wok tavaya pancarları, ince doğranmış kırmızı lahanayı koyun. Üzerine balsamik sirke, zeytinyağı, bal ve nar ekşisi, sumak ve kimyonu katıp lahanaya biraz yumuşayana ve tüm tatlar karışana kadar döndürün. Pancarın pişmesi gerekmiyor. Hepsi çiğ de tüketileceğinden sadece karışmaları yeterli olacaktır. Karışımın içine dilimlenmiş kırmızı erik, yabanmersini ve kabak çekirdeğini ekledikten sonra tekrar karıştırıp servis tabağına yerleştirebilirsiniz.

