



## NOHUTLU PANCAR SALATASI

[www.ebruomurcali.com.tr](http://www.ebruomurcali.com.tr)

1 su bardağı nohut - haşlanmış  
1 demet roka  
2 adet pancar  
1 adet kırmızı soğan  
12 adet kiraz domates  
1 adet nar  
1 çay bardağı çiğ fındık  
Sos:  
6 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet limon suyu  
2 çorba kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Tuz

Pancarları yağlı pişirme kağıdı ve alüminyum folyoya sararak 200 derecede ısıtılmış fırında pişirin ve kabuklarını soyun.

Yıkanmış rokayı havlu peçeteyle kurutun.

Domates ve soğanları dilimleyin.

Fındığı iri parçalar olacak şekilde öğütün.

Tüm salata malzemesini bir kaseye koyun.

Sos malzemelerini ayrı bir kaptan çırpın ve salatanın üzerine döküp karıştırın.

