



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SALATASI

3 adet orta boy pancar
1 ay bardağı FEAST TATLI MISIR
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet portakal suyu
1 yemek kaşığı tane hardal
3 dal taze kekik
4-5 diş sarımsak (kabuklarını soymayın)
Tuz

Pancarların saplarını kesin, yıkayıp kuruladıktan sonra yağlı kâğıt serdiğiniz fırın kabına alın. Üzerine bolca zeytinyağı gezdirin. Sarımsak ve taze kekik dallarını üzerine koyup tepsiyi folyo ile sıkıca kapatın. 180 derece fırında 40-45 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartmadan önce bir kürdan batırarak kontrol edin. Mısırı 5 dakika kaynar su içinde bekletip suyunu süzün. Sos için tüm malzemeyi cam bir kavanoz içinde iyice çırpın. Pancarları dilimleyip servis tabağına alın, üzerine mısır tanelerini serpin, sosu gezdirerek servis edin.

