



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR SALATASI

Malzeme:

- 1 kavanoz pancar turşusu
- 5 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 2 adet portakal
- 1 adet taze rezene
- yarım demet Taze nane
- yarım demet maydanoz
- yarım çay bardağı fındık
- 6 adet arpacık soğan
- 1 çorba kaşığı balzamik sirke
- yeteri kadar tuz, karabiber
- 2 tatlı kaşığı portakal suyu

Pancarların suyunu süzüp bol suda iyice yıkayın ve suyunun süzülmesi için bir süzgece alın. Portakalların kabuklarını soyup dilimleyin. Rezeneyi dörde bölün, yeşillikleri doğrayın ve fındıkları ikiye bölün. Bir tabağa rezeneyi, naneyi, maydanozu, soğanı ve fındıkları pancarlarla beraber alın. 2 tatlı kaşığı portakal suyunu balzamik sirke ve zeytinyağı ile karıştırın. Tuz ve karabiber ilave edin. Pancar karışımına bu sosu dökün. Hazırladığınız salatayı büyük ve çukur tabağa alın. Üzerine portakalları ilave edip servis yapın.
