



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI SPAGETTİ SALATASI

200 gr pancar
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1/4 tatlı kaşığı sebze çeşnisi
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber
1/2 paket tam buğday spagetti
2-3 dal taze soğan
1 adet salatalık
1 su bardağı kuru fasulye (önceden haşlanmış)
3 yemek kaşığı ceviz
Sosu için:
1/2 su bardağı dereotu
3 yemek kaşığı pirinç sirkesi
4 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı şeker
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz

Pancarları küp küp kesip fırın tepsisine alın üzerine zeytinyağı ve sebze çeşnisi gezdirip 305 derecelik fırında 20 dk pişirin.

Daha sonra spagettiye üzerindeki talimatlara göre pişirin. Bir kasede kalan malzemeleri karıştırın daha sonra bir tabağa spagettileri alın aralarına pancarları ve diğer salata karışımını koyun.

Sosu için olan malzemeleri iyice karıştırıp üzerine gezdirin.

