



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI SEMİZOTU SALATASI

1 demet semizotu
1 demet pancar
150 gr. gravyer peyniri
100 gr taze ceviz
20 ml. balzamik sirke
30 ml. zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Semizotunu bol suyla yıkayıp ayıklayıp süzölmeye bırakın. Pancarları soyup tek tek folyoya sarın. Önceden 220 °C'de ısıttığınız fırında 20-25 dakika pancarlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Pişikten sonra ılınmaya bırakın. Peyniri ve ılınan pancarları küp kesin. Zeytinyağı, balsamik sirke, taze çekilmiş karabiber ve tuz ile bir sos hazırlayın. Servis tabağına sularını süzdürdüğünüz semizotlarını koyun. Hazırladığınız sos, peynir, pancar ve cevizi ekleyin, iyice karıştırıp servis yapın.