



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ AYVA SALATASI

- 2 adet pancar
- 1 adet ayva
- 1 demet akdeniz yeşilliği
- Yarım demet roka
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limon suyu
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 4-5 adet ceviz
- 3 yemek kaşığı otlu tulum peyniri

Pancarları iyice yıkayın.

Arçelik Ankastre Ocak'ta derin bir tencerede pancarları haşlayın.

Haşladığınız pancarları Arçelik Ankastre Ocak'tan alıp kabuklarını soyup dilimleyin.

Akdeniz yeşilliği ve rokayı iyice yıkayıp suyundan arındırdıktan sonra salata kasesine alın.

Arçelik Ankastre Ocak'a şeritli demir döküm tavayı alıp ısıtın.

Ayvayı iyice yıkayıp dilimleyin.

Kızdırdığınız demir döküm tavada iki tarafı da kızaracak şekilde birkaç dakika pişirip Arçelik Ankastre Ocak'tan alın.

Salatanızın üzerine haşlayıp doğradığınız pancarları koyun.

Ardından kızarttığınız ayva dilimlerini ekleyin.

Otlu tulum peynirini elinizle ufalatarak salatanın üzerine ekleyin.

Cevizi de üzerine serpin.

Son olarak zeytinyağı, limon suyu ve tuzu bir kasede karıştırıp salatanın üzerine gezdirip servis edebilirsiniz.

