



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SURVİLİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilo kırmızı pancar
2 su bardağı iç ceviz
4-5 diş sarımsak
½ çay bardağı zeytinyağı
1 kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı acı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

İlk olarak pancarlar yumuşayana kadar haşlanır.
Kabukları soyulduktan sonra küp küp doğranır.
İsteğe göre rendelenebilir.
İçine sarımsak, çekilmiş iç ceviz, tuz, ve zeytinyağı eklenir.
Arzu eden acı pul biber de ilave edebilir.
Karıştırılarak servis tabağına konur.
Yarım saat bu şekilde dinlendirilerek servise hazır hale getirilir.

