

# Ordu Fındıklı Pancar Salatası

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 3/10

Ordu fındıklı pancar salatası haşlanmış pancar fındıklı ve sirkeyle buluşturarak Karadeniz kıyısı toprak kokulu, keskin ve serin bir ara tabak getirir.

## Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Pancarlar kabuklarıyla 25 dakika haşlayın. Çukurlanmadan girince sudan alın.
2. Pancarlar soğutun kabuklarını soyun, iri rendeleyin ve fazla suyunu hafifçe süzdürün.
3. Elma sirkesi ve zeytinyağı 11 dakika çırptırın keskin bir sos hazırlayın.
4. Rendelenmiş pancar sosla karıştırın renk eşit dağılana kadar spatula kullanın.
5. Fındığı iri kıyıp üstüne serpin, yağın salması için diye servis öncesi ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğuttuktan sonra doğramak salatanın daha temiz ve parlak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne dereotu serpip ekşi mayalıklı mayalıklı sunun.

## Alerjenler

Kuruyemiş