

Koruklu Pancar Salatası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~108 kcal

Açılış 3/10

Manisa usulü koruklu pancar salatası pancar koruk suyu ve dereotuyla buluşturarak serin bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 3 yemek kaşığı Koruk suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pancarlar 25 dakika haşlayın soğuyunca kabuklarını soyup küp doğrayın.
- Koruk suyunu zeytinyağı tuz ve az bal ile 30 saniye çırpın.
- Pancarları sosla karıştırıp 10 dakika bekletin, ekşi tat içine geçsin.
- Roka ve taze soğanı kaydırın, pancarın üstüne ekleyin.
- Ceviz veya fındığıyla tamamlayın renk bulaşması için son kez çevirmeyin.
- Pancar marine olurken kaseyi bir kez çevirin, koruk ekşisi küplerin her yüzüne değsin.
- Yeşillikleri servis anında ekleyin, pancar rengi yaprakları tamamen boyamasın.

PÜF NOKTASI

Pancarları 11 dakika haşlamak koruk suyunun daha dengeli işlenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Koruklu pancar salatası küçük tabakta yayın dereotunu pancar renginin üstüne serpin.

Alerjenler

Kuruyemiş