

# Pancarlı Dereotlu Salata

Toplam 97 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 45 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 3/10

Pancarlı dereotlu salata, haşlanmış pancar dereotu ve turşuyla buluşturarak keskin, renkli ve soğuk servislik bir masa salatası yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 2 adet Salatalık turşusu
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Pancarlar kabuklu halde 40 dakika yumuşayana kadar haşlayın sonra soğutup soyun.
2. Pancar 1,5 cm küp doğrayın turşuyu ve dereotunu hazırlayın.
3. Ayçiçek yağı limon suyu ve tuzu çırpın.
4. Pancar, turşu ve dereotunu sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın.
5. Salatayı 10 dakika serin yerde dinlendirip dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar küp doğramak salatada parlak ama düzenli bir görünüm verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne dereotu serpip yanına turşu verin.