

Ordu Fındıklı Pancar Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 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. Pancar 18 dakika haşlayıp soğutun.
2. Pancar küp doğrayıp fındıkları kırın.
3. Sirke ve yağ ekleyip salatayı soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Kuruyemiş