

Koruklu Pancar Salatası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~108 kcal

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

1. Pancar 18 dakika haşlayın.
2. Kabukları soyup küp doğrayın.
3. Koruk suyu ve dereotuyla karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancarın tanelerini soğuk koruk suyunun daha dengeli işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.