

# Pancarlı Arpa Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açıklama 3/10

Pancarlı arpa salatası arpa, pancar ve narenciye sosuyla buluşturarak Avustralya usulü canlı bir öğle salatası yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış arpa
- 2 adet Pancar
- 2 yemek kaşığı Portakal suyu
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılışı

- Pancarları 200°C fırında yumuşayana kadar 45-50 dakika kuzleyin.
- Pancarları küçük kütüklerle doğrayın, küçük küp doğrayın.
- Haşlanmış arpayı ve ince kütüklerle maydanozu geniş kaseye alın.
- Portakal suyunu pancar ve arpaya ekleyip harmanlayın.
- Salatayı 11°C'de soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar küp küp doğramak salatada eşit dağılımlar sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Derin cam kasede, üzerine bir fiske pul biber ve birkaç damla nar ekşisi gezdirerek servise çıkarın.

## Alerjenler

Gluten