

# Pancarlı Dereotlu Salata

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 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

## Yapılış

1. Pancarları haşlayın 40 dakikada yumuşayınca küp şeklinde doğrayın.
2. Salatalık turşusunu küçük doğrayın dereotunu ince kıyın.
3. Ayçiçek yağıyla pancar ve turşuyu geniş kaptan birleştirin.
4. Dereotunu ekleyip salatayı 15 dakika dinlendirin.
5. Salatayı soğuk ya da ılık 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.