



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mercimekli Pancar Salatası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 3 haşlanmış pancar
- 1 kırmızı soğan
- 1/2 demet roka
- 1/2 demet maydanoz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Roka ve maydanozla oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- Haşlanmış pancarı küp, soğanı ince yarım ay biçiminde kesin.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

2. Mercimeği süzün:

- Mercimeği ezmeden tamamen süzdürüp geniş kaba alın.
-



3. Sosu ırpın:

- Zeytinyağı, nar ekşisi, limon, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Salatayı kurun:

- Mercimek, pancar, soğan ve yeşillikleri sosla nazikçe harmanlayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğerk malzemeyle birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Pancarı en son eklemek diğerk malzemelerin tamamen kırmızıya boyanmasını azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı