

Pancarlı Yeşil Mercimek Kavanoz Salatası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 orta boy pancar
- 1 avuç roka
- Yarım su bardağı beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı ceviz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

1 su bardağı yeşil mercimek, 2 orta boy pancar ve 1 avuç roka malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Salatayı işe götürürken sosunu ayrı taşıyın ve yemeden hemen önce ekleyin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Pancar ve mercimeği pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Pancarları kabuklarıyla yumuşayana kadar haşlayıp soğutun; kabuklarını soyup küp kesin.
- Yeşil mercimeği ayrı tencerede dağılmadan yumuşayana kadar haşlayıp süzün.

2. Sosu karıştırın:

- Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu küçük kapta çırpın.
- Kavanozları temizleyip tamamen kurulayın; malzemeleri ılıkken kavanoza koymayın.

3. Katmanları yerleştirin:

- Sosu kavanozların dibine paylaştırıp mercimek ve pancarı ekleyin.
- Üzerine beyaz peynir ve cevizi yerleştirin; rokayı en üste koyun.

4. Taşıyıp servis edin:

- Kavanozların kapağını kapatıp buzdolabında soğuk tutun.
- Yerken malzemeleri tabağa alın veya kavanozu çalkalayıp rokayı ezmeden karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler canlı, bakliyat veya tahıllar diri ve sos bütün yüzeylere ince biçimde dağılmış olmalıdır. Kapta su birikiyorsa malzemeler iyi kurutulmamış veya sos erken eklenmiştir. Son tadımda ekşilik baskınsa yağla, yoğunluk fazlaysa az limon suyuyla denge kurun; yeşillikleri ezmeden karıştırın.

Saklama:

Sosu ve taze malzemeleri mümkünse ayrı kaplarda buzdolabında saklayın. Hazırlanmış porsiyonu aynı gün tüketin; süt, yumurta veya et içeren ürünü oda sıcaklığında iki saatten fazla bırakmayın.

>> **İpucu:** Kavanoza önce sosu ve pancarı, en üste rokayı koyarak yeşilliklerin diri kalmasını sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı