

Portakal Soslu Pancar

Portakal Soslu Pancar - Portakallı soslu pancar. Yumuşak pancarı citruslu glazürle sunan sağlıklı, canlı bir mezze yemeği. Mükemmel meze!

20 min

HAZIRLIK

1h

PIŞIRME

1h 20min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 2.2 libre pancar
- 8 bardak su
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı portakal
- 1 bardak portakal suyu
- 0.5 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

1

Pancarı Pişirin

1 kg pancarı büyük bir tencereye koyun ve 8 su bardağı suyla örtün. Yüksek ateşte kaynatın, sonra orta-yüksek ateşe indirin ve bıçakla delindiğinde yumuşak olana kadar 50-60 dakika pişirin.

- 2 Pancarı süzün ve tutulamayacak kadar sıcak olmayana kadar 10 dakika soğutun. Elinizle veya kağıt havluyla kabuklarını soyun, sonra 0,5 cm kalınlığında daireler veya dilimler halinde kesin.
- 3 **Portakal Sosunu Hazırlayın**
Orta büyüklükte bir tencerede 1 yemek kaşığı şeker, 1 yemek kaşığı nişasta ve 1/2 yemek kaşığı tuzu topak kalmayıncaya kadar çırpın.
- 4 Kuru malzemelere 1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi ekleyin ve eşit dağılması için iyice karıştırın.
- 5 Topak oluşmasını önlemek için sürekli karıştırarak yavaş yavaş 1 su bardağı portakal suyu ilave edin.
- 6 Sos kaşığının arkasını kaplayacak kadar kalınlaşıp parlak olana kadar sürekli karıştırarak orta ateşte 8-10 dakika pişirin.
- 7 Ateşten alın ve sos düzgün ve parlak olana kadar 1/2 yemek kaşığı yağı çırparak karıştırın.
- 8 **Birleştirin ve Servis Yapın**
Sıcak portakal sosunu dilimlenmiş pancarın üzerine dökün ve eşit şekilde kaplanması için nazıkçe karıştırın. Servis etmeden önce lezzetlerin karışması için oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirin.

Besin Değerleri

93	3g	20g	1g	4g	16g	120mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Pancarla çalışırken ellerinizin lekelenmesini önlemek için eldiven takın ve diğer yüzeylerin pembe lekelenmesini önlemek için özel bir kesme tahtası kullanın.

Pancarın pişme durumunu bir bıçak ucuyla test edin - kolayca girmeli ancak pancar dilimlendiğinde şeklini korumalıdır.

Sosunuzda topak oluşmasını önlemek için nişastayı eklemekten önce az miktarda soğuk portakal suyunda tamamen eritin.

Sosu orta-düşük ateşte pişirin ve kavurmadan düzgün, parlak bir sonuç elde etmek için sürekli çırpın.

Lezzetlerin karışması ve sosun emilmesi için servis etmeden önce yemeği en az 30 dakika dinlendirin.

Son yemeği süslemek için biraz portakal kabuğu rendesi ayırın, taze limonsu aroma ve görsel çekicilik katacaktır.

Soğuduktan sonra sos çok koyulaşırsa, servis etmeden önce bir yemek kaşığı ılık portakal suyuyla inceltin.

En iyi lezzet için, ılık sosu eklerken oda sıcaklığındaki pancar kullanın, sosun katılaşmasını önler.