



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ALMAN SALATASI

### Malzemeler:

- 2 adet elma
- 1 adet patates
- 100 gram pancar
- 50 gram salatalık turşusu
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Bir kaç dal maydanoz
- Tuz
- 1 adet közlenmiş kırmızıbiber

### Hazırlanışı:

Patates ve pancarın kabuklarını soymadan sıcak fırında közleyin. Közleme işlemi bittikten sonra kabuklarını soyun, küp şeklinde doğrayıp, küçük dilimler halinde doğradığınız salatalık turşusuyla karıştırın. Soğanı doğrayıp patatesli-turşulu karışıma ekleyin. Ufak dilimler çıkarttığınız elmayı da ilave edin. Maydanozu iyice yıkayın ve ince ince kıyın. Hepsini iyice karıştırıp, tuz, sirke ve zeytinyağını dökün. Üzerine közlenmiş kırmızıbiberi koyun. Salatanız servise hazır hale gelmiştir.

---