



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BADEMLİ PANCAR SALATASI

Malzemeler:

4 orta boy kırmızı pancar
30 gr. kuru üzüm
1 su bardağı badem
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı limon suyu
1-2 yemek kaşığı sirke
Kırmızı acı biber
Zencefil
Alüminyum folyo

Yapılışı:

Pancarları yıkayın, alüminyum folyoya sarın. Büyüklüklerine göre 45-60 dk. 200 derecede, fırının alttan 2. rafında pişirin. Biraz soğuduktan sonra soyun, ikiye bölüp dilim dilim kesin. Üzümleri ince kıyın, bademleri irice dövün. 24 pancar dilimini ayırın, kalanını püre yapın, üzüm ve soyulmuş bademle karıştırıp, tuz, karabiber, limon suyu, sirke, kırmızıbiber, zencefil ile tatlandırın. Pancarlı karışımı 3 dk. dinlendirin, sonra bir yemek kaşığının yardımı ile ayırdığınız pancar dilimlerinin üzerine düzgün bir şekilde yerleştirin. Servise kadar üstü örtülü olarak buzdolabında dinlendirin.