



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR SALATASI

Malzeme :

3-4 adet kırmızı pancar,
1 bardak sirke,
3-4 diş sarımsak,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Pancarın yaprak kısımlarını ayıklayıp yıkayınız.
 - 2- Bir tencereye koyup üstlerini iyice örtecek kadar su koyunuz.
 - 3- 1 bardak sirkeyi de koyup tencereyi ateşe koyunuz, «Sirke pancarın güzel kırmızı halde haşlarımını sağlar.»
 - 4- Orta hararetili ateş üzerinde pancarlar yumuşayınca kadar haşlayınız.
 - 5- Pancarları soğutmadan kabuklarını soyun yarım cm. kalınlıkta yarım dairelere doğrayıp salata tabağına zevkinize göre yerleştiriniz.
 - 6- Üzerlerine tuz ve 1 fincan kadar sirke doğulmuş sarımsakları da koyup 1-2 saat kadar bekletiniz.
 - 7- Bu müddet sonunda ya bütün olarak veya marulla karıştırıp servis yapınız.
-