



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI PANCAR SALATASI

Malzemeler

kilogram kırmızı pancar
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 baş sarımsak
1 baş soğan
2 adet havuç
1/2 su bardağı üzüm sirkesi
Kıvamı kadar tuz
2 adet kabuk tarçın
2 adet karanfil
1/2 baş dereotu sapları
1/2 baş maydanoz sapları

Yapılışı

Tencereye konulan temiz yıkanmış pancarın üzerine tuz, sirke, şeker ve üzerini 4 parmak geçecek şekilde su konulur.

Soğan ve sarımsak ikiye bölünüp bir tülbende sarılarak, pancarın içine atılır.

45- 60 dakika kaynatılır.

Piştikten sonra soğumaya alınan kabuklar soyulur, aynı suyun içinde buzdolabında 21 gün muhafaza edilebilen pancarı her türlü salatanızda kullanabilirsiniz.