



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR SALATASI

500 gr. pancar
1 bardak sirke
3 diş doğulmuş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Pancarların yaprakları ve sapları kesilerek atılır. Bir tencereye sirke ve su konularak pancarlar da içerisine bırakılır ve tencere ateşe oturtulur. İyice pişip pancarlar yumuşayınca, sıcak suyu dökülür, kabukları ayrılır ve yarım parmak eninde halka halka doğranarak çukur bir kaba konulur. Üzerlerine tuz serpilip, sirke dökülür ve bir tarafa bırakılır. 5 - 6 saat sonra sarımsak ilâve edilerek servis yapılır.