



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SALATASI

500 gram pancar
3 diş soyulmuş sarımsak (arzuya bağılı)
1 bardak sirke
1 miktar tuz

- 1) Bir tencereye, yaprak kısımları çıkarılmış ve yıkanmış 500 gram pancar ile 1 çorba kaşığı sirke koyarak, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra, pancarların içlerine çatal girebilecek yumuşaklığa gelinceye kadar bunları haşlamalıdır. (Sirke pancarların kırmızı olmalarına yardım eder).
- 2) Pancarlar pişince, sıcak suyunu dökerek, soğutmadan kabuklarını soymalı, sonra da bunları yarım parmak inceliğinde halkalara doğradıktan sonra, çukurca bir kâseye koymalı ve üstlerine de derhal 1 mik-miktar tuz ile 1 bardak sirke ilâve ettikten sonra beş altı saat kadar bir tarafa bırakmalı ve tabağa alarak servis yapılmalıdır.

Arzu edilirse: sirkeye, doğulmuş 3 diş sarımsak ilâve etmek mümkündür.