



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.