



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SALATASI

Gülşen Ger

1 kg. kırmızı pancar kellesi
2 adet limonun suyu
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 kase yoğurt
5-6 yemek kaşığı mayonez
Maydanoz
Siyah zeytin

Pancar kelleleri yıkayıp düdüklü tencerede 20 dk. haşlanır. Soğuduktan sonra rendenin iri tarafı ile rendelenir. Sarımsaklar tuzla birlikte havanda dövülür. Bir kasede dövülmüş sarımsak ve zeytinyağı çırpılır. Daha sonra limon suyu eklenir. İçine rendelediğimiz pancarlar eklenir. Bir gece buzdolabında bekletilir. Servis yapılacağı zaman yoğurt ve mayonez ile karıştırılıp bir servis tabağına konur. Üzeri maydanoz ve siyah zeytin ile süslenir.

