



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PANCAR SALATASI

1 kg patates  
3 havuç  
dereotu  
taze soğan  
süzme yoğurt  
mayonez  
pancar  
limon  
sarımsak

patatesleri haşlayıp, rendeleyin. havuçları küplere bölüp yağda kavurun. patates, taze soğan, maydanoz, dereotu, mayonez, yoğurt, sarımsak, limon ve tuzu karıştırın. Geniş ukur bir kabin dibine jelatin yerleştirin. en alta pancarları rendeleyin. onun üzerine havuçları, onun da üzerine biraz önce yaptığınız karışımı rendeleyin. kabinizi ters çevirip, jelatinden kurtardınız mı rengarenk bir tepeye sahip olacaksınız.