



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR SALATASI

Malzeme:

500 gr. kırmızı pancar

biraz tuz

1 bardak sirke

3 diş sarımsak

Yapılışı:

Bir tencereye yaprakları çıkarılmış yıkanmış pancarları ve bir çorba kaşığı sirke koyarak, üstlerini kaplıyabilecek kadar su doldurduktan sonra pancarların içlerine çatal girebilecek yumuşaklığına gelene kadar haşlayın. Pancarlar pişince, sıcak suyunu dökerek, soğutmadan kabuklarını soyun. Sonra bunları yarım parmak inceliğinde halkalar doğadıktan sonra, çukur bir kaseye koyun. Üstlerine tuz ve bir bardak sirke ezilmiş sarımsak kattıktan sonra 56 saat kadar bir tarafta bekletip, servis yapın.