



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR SALATASI

3 adet küçük boy kırmızı pancar
3 adet orta boy enginar
1 adet orta boy domates
1 adet orta boy havuç
yarım limonun suyu
yarım kahve fincanı sirke
3 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
yeterince tuz

Yıkayıp, ayıklanmış olan enginarları uygun büyüklükte bir tencereye alarak, üzerini aşacak kadar sıcak limonlu su ilavesiyle yumuşayana kadar haşlayalım. Ayrı bir tencereye kırmızı pancarları alıp, onunda üzerini aşacak kadar su ilave edip yumuşayana kadar haşlayalım. Haşlanan pancarları tencereden alarak kabuklarını soyup rendenin iri tarafıyla rendeleyelim. Rendelenmiş pancarların içine sirke, dövülmüş sarımsak, tuz ve zeytinyağının yarısını ekleyip karıştırarak enginarların göbeklerini dolduralım. Orta boy havucun kabuklarını soyup rendeleyelim. İçine limon suyu, zeytinyağı ve tuz ekleyip karıştırarak enginarların üzerine yerleştirelim. Enginarları servis tabağına alıp küp doğranmış domateslerle süsleyerek servis yapalım.

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası için tıklayın](#)

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası Videosu](#)
