



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANCARLI SALATA

1/2 kg. pancar turşusu
6 adet haşlanmış patates
6 adet haşlanmış havuç
1 su bardağı mayonez
2 orba kaşığı yoğurt

Yuvarlak bir kalıba ince bir naylon serin. Pancar turşusunu rendeleyerek, naylonun içine koyun. Haşlanmış patatesleri ezerek, mayonezin yarısı ve bir çorba kaşığı yoğurt ile karıştırıp, pancarın üzerine dökün. Haşlanmış havuçları rendeleyip, mayonezin diğ er yarısı ve kalan yoğurt ile karıştırıp, patateslerin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin. Servis tabağına ters çevirip, üzerindeki naylonu yavaşça çekin.