



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI TACİK SALATASI

[Sahrap Soysal](#)

- 4 adet orta boy kırmızı pancar
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kesme şeker
- 3 yemek kaşığı üzüm yada elma sirkesi
- 1 adet orta boy beyaz soğan
- ½ su bardağı konserve bezelye
- 1 su bardağı konserve kuru fasulye
- 2-3 adet salatalık turşusu
- 6 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 fincan ılık su (dilerseniz tahin de kullanabilirsiniz)

Beyaz soğanı soyup ortadan ikiye bölün. İncecik yarımalar halinde doğrayıp derin bir kaba aktarın. Üzerine tuz, karabiber ve pulbiberi serpiştirip zeytinyağının 3 yemek kaşığını gezdirin ve köfte gibi yoğurun. Hafifçe yoğurarak yumuşattığınız soğanı bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan, pancarları soyup bol suyla yıkadıktan sonra dörde bölerek orta boy bir tencereye aktarın. (Dikkat edin, elinizi boyayabilir)

Üzerine soyulmuş bütün sarımsakları, sirke, kesmeşeker ve 6-7 su bardağı suyu ilave edip pancarlar yumuşayıncaya kadar, en az 30 dakika pişirin. Suyunu süzüp soğuması için bekleyin.

Diğer taraftan, soğuyan pancarları tavla zarı formunda küp küp doğrayıp derin bir kaba aktarın. (Tazesi bulunmazsa kırmızı pancar turşusu da kullanılabilir.) Salatalık turşusunu da tavla zarı formunda doğrayıp pancarla karıştırın.

Konserve bezelye ve konserve fasulyenin suyunu süzüp onları da pancarla karıştırın.

Kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağını ve ılık suyu (Bu salatanın sosuna ılık su yerine tahin eklenebilir.) karıştırıp salatanın üzerine aktarın. Soğanları ilave edip malzemeleri iyice harmanlayın. Bekletmeden servise sunun.