



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AL TALAŞ SALATASI

- 1 adet kırmızı pancar
- 1 adet turp
- 1 adet kalın havuç
- 3 yaprak kıvırcık
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sumak
- Yarım limon
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Pancar, turp ve havucun kabukları soyulur.Sonra rendenin kalın kemarıyla rendelenir. Kıvırcık yaprakları çok ince kıyılır. Soğan çeyrek daire şeklinde doğranır, üzerine tuz ve sumak ilave edilir ve gevşeyene kadar ovulur. Hazırlanan malzemeler bir araya getirilir. Zeytinyağı ve limon suyu ilave edilir, güzelce karıştırılır.