



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ PANCAR SALATASI

3-4 adet küçük boy pancar kabukları soyulmuş  
100 gr beyaz peynir  
100 gr keçi peyniri  
1 adet beyaz soğan dilimleri  
1 tutam tuz  
5 adet ovulmuş yeşil zeytin  
5-6 ceviz  
1 tutam Dere otu, küçük doğranmış  
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi  
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı

Pancarları üzerini örtecek kadar su ile haşlayın, soğumaya bırakın. Halka şeklinde doğrayın. Çukur bir servis tabağına geçirin. Bir kaç kaşık pancar suyunu sirke, zeytinyağı ve tuz ile karıştırın, üzerine dokun. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Servis yapmadan önce peynir, soğan, ceviz ve dere otunu serpin. Zeytinleri ortaya yerleştirip servis yapın.

