



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CÜMBÜŞ SALATASI

7-8 adet havuç  
600 gr. pancar turşusu  
2 adet kuru soğan  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Üzeri İçin:  
2 diş sarımsak  
600 gr. süzme yoğurt  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
4-5 dal maydanoz  
2 adet havuç (haşlanmış)

İlk olarak patatesler yumuşayınca kadar haşlanır ve kabukları soyulduktan sonra ezilir. Ayrı bir yerde 1 adet yemeklik doğranmış soğan, zeytinyağında sotelenir. Ezilmiş patates katılıp 2 dk kavrulur. Ocaktan alınıp baharatları katılır. Ayrı bir tavaya da 1 adet yemeklik doğranmış soğan, yağda sotelenir. Rendelenmiş havuç katılıp 2-3 dk. kavrulur. Ocaktan alınıp baharatları katılır. Pancar turşuları rendelenir ve suyunun süzülmesi için süzgeçte bekletilir.

Kelepçeli kalıbın tabanına streç film serilir. Önce patatesli karışımın yarısı tabana sıkıca yayılır. Daha sonra pancar, havuç ve en üste kalan patatesli karışım yayılır ve 30 dk bekletilip servis tabağına ters çevrilir. Üzeri yoğurt, sarımsak ve yağ karışımı ile kaplanır.

Üzerini de süslemek için; haşlanan havuç ince bir şekilde rendelenip temiz bir tülbent yardımıyla suyu sıkılır. Elde edilen havuç püresinden küçük havuçlar yapıp baş kısmına maydanoz yaprağı yerleştirilir ve bu şekilde dilimlenerek servis edilir.

