



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI PANCAR SALATASI

3 orta boy kırmızı pancar
Yarım su bardağı elma sirkesi
Yarım kahve fincanı sirke (dinlendirirken)
2 diş sarımsak

Pancarların yapraklarını ayırıp, bir fırça ile güzelce temizleyin ve yumrularını güzelce yıkayın. Bir tencereye aldığınız pancarların üzerini geçecek kadar su ve bir bardak sirkeyi ilave edin. Pancarlar yumuşayınca kadar orta hararetli ocakta haşlayın. Soğutmadan dış kabuklarını güzelce soyun. Daha önce iyi temizlediyseniz, dış kabuklarını soymanıza da gerek kalmayabilir. Zevkinize göre yarım santim kalınlığında, yarım ay şeklinde yahut kesme şekerden daha irice küp küp doğrayın, daha ince de doğrayabilirsiniz. Doğranmış pancarlarınızı bir servis tabağına alın. Üzerine bir kahve fincanı sirke, dövülmüş sarımsak ve bir parça tuz gezdirin. Bu haliyle sıcaklığını tamamen atıp dinleneceği kadar bir süre (yaklaşık 2 saat) bekletin. Arzuya göre bu haliyle, ya da limon ve zeytinyağı ile tatlandırılmış havuç, turp ve marul ile servise alın.

İsteğe bağlı olarak ufaltılmış hint cevizi (muskat) ve karabiber ile de tatlandırabilir, maydanozu ince ince kıyarak ekleyebilirsiniz. Hint cevizi (Muskat) miktarını iyi ayarlamalısınız.

