



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI TAZE SOĞANLI PANCAR SALATASI

Oktay Usta

- 1 Çorba kasesi kırmızı pancar turşusu
- 2 Çorba kaşığı tane mısır
- 2 Adet yeşil soğan
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Tutam kıvırcık yaprağı
- 1 Çorba kaşığı sirke
- Yeteri kadar Orkide zeytinyağı veya Orkide çiçek yağı
- Tuz

Pancar turşularını küçük parçalar halinde doğruyoruz. Üzerine mısırları serpiştiriyoruz üzerine pancarlarla aynı boy doğranmış yeşil soğanları ilave ediyoruz. Üzerine maydanoz doğruyoruz. Orkide Zeytinyağı veya çiçek yağı, sirke ve tuzu teriştirip salataya döküyoruz. Servis yapacağımız tabağa kıvırcık yapraklarını düşüyoruz. Salatamızı servis tabağının içine çokfazla yaymadan alıyoruz «3 servise hazır hale getiriyoruz.