



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PANCAR HAVYARI

<https://acunn.com>

Jelatin  
Haşlanmış pancar suyu  
Ayçiçek yağı

Ayçiçek yağını yaklaşık 15 dakika kadar buzlukta bekletiniz. Haşlanmış pancar suyuna 3 yaprak jelatin ekleyin. Bu karışımı şırıngaya alınız. Ardından soğutmuş olduğunuz ayçiçek yağına şırınga yardımı ile tane tane damlatınız.

Not: Salatalarda süsleme ögesi olarak kullanabilirsiniz.

---