



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SALATASI (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

4 adet orta boy taze pancar
Su
4 adet orta boy patates
8 diş sarımsak, ince doğranmış
½ bardak zeytinyağı
½ bardak sirke
Tuz
½ demet taze golyandro, ince doğranmış

Pancarları tencereye koyup suyla örtün ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Düdüklü tencere kullanılıyorsa 20 dakika, normal tencerede ise 40 60 dakika pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için bir kürdanı pancara batırın. Kolayca batıyorsa pişmiş demektir. Pancarları sudan alıp, soğumaya bırakın. Patatesleri ayrı bir tencerede, pişene kadar haşlayın, sudan alın ve soğumaya bırakın. Pancarların ve patateslerin kabuklarını soyun. Küçük parçalar halinde doğrayın ve derin bir servis tabağına koyun. Sarımsakları ilave edin. Yağı, sirkeyi, tuzu ve golyandronun yarısını ekleyin. Salatayı karıştırıp, üzerini kapatın ve en az 30 dakika bekletin. Servis yapılmadan önce kalan golyandroyu üzerine serpip, servis edin.

