



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANCAR SALATASI

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 1 Tatlı Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Maydanoz 0.5 Demet  
Limon Suyu 1 Tatlı Kaşığı  
Pancar 250 Gram  
Sarımsak 1 Diş  
Balsamik Sirke 1 Tatlı Kaşığı

Pancarları haşlayıp rendeleyin. Yarım demet maydanozu çok ince kıyın. Rendelenmiş sarımsak, balsamik sirke, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Servis tabağınıza alın. Arzu ederseniz kalp şeklindeki kalıplarla şekillendirerek şık bir sunum yapabilirsiniz.

