



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANCAR SALATASI

Fatih Belediyesi

3 adet kırmızı pancar

Sıcak su

1 avuç maydanoz

1 avuç dereotu

2 tane ceviz

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı üzüm veya elma sirkesi

3 yemek kaşığı haşlanmış bulgur

İlk olarak pancarların kabuğunu soyalım ve bir kaç parçaya keselim.

Kestiğimiz pancarları uygun bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyerek yaklaşık 50 dakika haşlayalım. Bu aşamada ara ara çatalla kontrol etmeyi unutmayalım.

Pancarlarımız haşlandıktan sonra suyunu süzelim ve soğumaya bırakalım.

Soğuyan pancarlarımızı dilediğimiz şekilde doğrayalım.

Doğradığımız pancarları karıştırma kabına alalım, üzerine ince ince kıydığımız maydanoz, dereotu, bulgur, iri iri doğradığımız ceviz, tuz, zeytinyağı ve sirkeyi ilave ederek karıştıralım.

Pancar salatamız servise hazır.

