



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANCAR SALATASI

2-3 adet pancar
1 kase yoğurt
1-2 diş sarımsak

Pancarları soyup küp küp doğrayın.

Yumuşayınca kadar haşlayın.

Soğuduktan sonra sarımsaklı yoğurtla karıştırarak servis yapın.

Dilerseniz üstünü dereotu, maydanoz gibi yeşilliklerle süsleyebilirsiniz.

Not: Pancarı haşladıktan sonra suyunu dökmeden buzdolabından 3-4 gün saklayabilir ve mevsim salatalarınızla birlikte de tüketebilirsiniz.
