



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR SALATASI

4 orta boy pancar (yıkayıp, saplarının fazlası kesilmiş)
5 çorba kaşığı tuz
2 su bardağı sirke
6 diş sarımsak (dövülmüş)

Büyükçe bir tencereye pancar ve tuz ile 1 su bardağı sirke koyunuz. Pancarların üstünü 5 cm örtecek kadar su ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Kapağını yarım kapatarak 3-3,5 saat, pancarlar yumuşayıp sivri bir bıçağın ucu rahatça batana kadar pişiriniz. Pancarları bir delikli kepe ile tencereden çıkarıp, dilimleyerek büyükçe bir kaseye koyunuz. Başka bir kasede, kalan 1 su (bardağı sirkeyi ve sarımsağı iyice karıştırınız. Sarımsaklı sirkeyi öteki kasedeki pancarların üstüne dökünüz. (1 su bardağı sirke pancarların üstünü örtmezse, biraz daha sirke ekleyiniz.) Kasenin üstünü kapatıp, pancarları 1,5-2 saat sarımsaklı sirke beklettikten sonra, bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.



Fotoğraf "tapik" tarafından gönderildi. 08.09.2020