



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PANCAR SALATASI

- 1) Pancarların dibinde 2 parmak sap bırakarak kesip yıkayınız. Sonra bol sirkeli ve tuzlu suda kapağını kapamadan veya yarım kapayarak 3,5 saat kontrol ederek haşlayınız.
- 2) Sudan çıkarıp soğutmadan soyup dilimleyiniz. Üzerini kapatıncaya kadar sirke koyup 2 saat bekletiniz ve sonra servis yapınız.
- 3) Arzu eden, sirkeye dövülmüş sarımsak karıştırabilir.

Not: Haşlanırken kapağını tamamen kapatırsanız, pancar rengini atar. Sirke koymazsanız yine rengini atar. Çok miktarda haşlayanlar tamamiyle sirke içinde bekletemeyeceklerinden, soyduktan sonra biraz sirke ilâvesiyle kendi suyu içinde bekletebilirler.

---