



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANÇAR TURŞULU SALATA

- 1 kg. haşlanmış patates
- 1/2 kg haşlanmış havuç
- 1 kase maydanoz
- 1 kase kornişon turşu
- 1 çay bardağı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- İçerisinde;
- 1 kase yoğurt
- 1 kase pancar turşusu
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 diş sarımsak

Haşlanmış patateslerin kabukları soyulup rendelenir.

Havuçlar rendelenip yağda sotelenir, soğutulur.

Maydanoz ince kıyılır, turşular rendelenir, tuz, limon, yağ koyup patates ve havuçla karıştırılır.

Servis tabağına kalp şeklinde kelepçe koyulur içine malzeme yayılır, kenarları yükseltilerek ortada bir çukur meydana getirilir.

Pancar turşuları rendelenip püre haline getirilir, yoğurt, mayonez, ezilmiş sarımsakla karıştırılır, kalıptaki kalp boşluğa doldurulur.

Servis yapmadan önce kelepçeden çıkarılıp servis yapılır.

