



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR VE JAMBONLU SALATA

Malzeme:

100 gram dondurulmuş bezelye

150 gram pancar turşusu

2 adet taze soğan

atom salata

100 gram dana jambon

1 tatlı kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Bir tencerede su kaynatıp bezelyeleri 4-5 dakika haşlayın. Süzdüğünüz bezelyeleri kağıt havluyla kurulayın. Pancar turşusunu dilimleyip taze soğanları verev doğrayın. Bir kaseğin içinde bezelyeleri, pancarları ve taze soğanları karıştırın. Atom salatayı yıkayıp kurulayın ve çok ince olmayacak şekilde doğrayın. Kaseye atom salatayı ve pancarlı karışımı alıp zeytinyağını ekledikten sonra karıştırın. Jambon dilimlerini ince uzun şeritler şeklinde doğrayın. Servis tabağındaki salatanın üzerine jambon dilimlerini yerleştirdikten sonra servis yapın.