



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI KUSKUS SALATASI

2 ad kırmızı pancar
2 su bardağı kus kus
1 ad otta boy havuç
4/5 ad salatalık turşu
Maydanoz
Dereotu
Roka
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
1 tutam tuz
500 ml su haşlamak için
500 gr sarımsaklı yoğurt

Pancarları soyup boyuna 2 parçaya bölün. 5 su bardağı suya bir miktar tuz ekleyerek yumuşayınca kadar haşlayın.

Havucu soyup ayrı bir tencerede yumuşayınca kadar haşlayın.

Haşlanan pancarları kevgir yardımıyla tencereden alın. Su kuskusları haşlayamayacak kadar azalmışsa üzerine 1-2 su bardağı sıcak su ilave edin ve kuskusları 8-10 dakika kadar haşlayın. (ara ara tadına bakın fazla haşlanırsa dağılır)

Kuskuslar istediğiniz kıvamda pişince süzüp soğuk sudan geçirin ve derin bir kaseye alın. İçine zeytinyağı, tuz ve sirkeyi ekleyerek karıştırın.

1 pancarı kenara ayırıp kalan tüm malzemeyi ince ince kıyın (havuç, maydanoz, dereotu, roka, turşu) ve kuskuslara ekleyerek karıştırın.

Ayırdığınız pancarı ince ince dilimleyin ve servis tabağına döşeyin. Salatayı pancarların üzerine yayıp sarımsaklı yoğurtla servis yapın.