



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PANCARLI REZENELİ ROKA SALATASI

4-5 dilim pancar turşusu  
1 boğum taze rezene  
1 boğum roka  
1 adet salatalık  
20 gr. tereyağı  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Öncelikle dilimlenmiş pancar turşusu, incecik kıyılmış taze rezene yaprakları, büyük büyük doğranmış rokalari, küp küp kestiğimiz salatalığı kabımızda iyice harmanlıyoruz. Daha sonra kızgın tavada tereyağını eritip üzerine pul biber ekliyoruz ve bu karışım sosumuzu salatamızın üzerine döküyoruz.