



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ PANCAR SALATASI

200 g Pınar Labne

3-4 adet büyük boy kırmızı pancar turşusu (her biri mandalina büyüklüğünde olmalı)

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

1 veya 2 diş sarımsak

Üzeri için;

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Pancar turşusunu tavla zarı formunda, çok küçük küpler halinde doğrayıp süzgeçte en az 10 dakika bekletin. (suyu iyice süzülmezse salatayı sulandırır)

Diğer taraftan, Pınar Labne'yi büyükçe bir kaseye aktarıp tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla çirpin. Tuzla dövdüğünüz sarımsakları ilave edip karıştırın.

Süzgeçteki pancarları ve ceviz içini ilave edip iyice karıştırın ve servis tabağına aktarın. Üzerine sızma zeytinyağını gezdirin. Maydanoz veya dereotu yapraklarıyla süsleyerek servise sunun.

Not: İsterseniz bu salataya küp küp doğranmış 1 adet dolmalık kabak da ekleyebilirsiniz. Salatalık da olabilir.

