



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ SALATA

- 3 adet pancar
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 adet havuç
- Yarım kırmızılahana
- 2 adet turp
- 1 paket Akdeniz yeşillikleri
- 2 adet limon
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı mısır

Yeşillikleri çok iyi yıkayıp süzölmelerini sağlayın. Kırmızı soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Havuçları rendeleyin, lahanayı da ince şeritler halinde kesip az tuzla ovun. Pancarı fırında pişirin ya da su da haşlayıp kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Kiyılmış yeşilliklerle birlikte büyük bir kabın içine alın. Sosu için sirke, limon ve zeytinyağını iyice çirpin. İsterseniz közlenmiş biber olarak kullanabilirsiniz. Derin bir kabın içinde hepsini güzelce bir sıra halinde dizip güneş gibi yapın. Üzerine sosu dökün servis yapın. İsterseniz üzerini peynirle de süsleyebilirsiniz.