



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ ÖZBEK SALATASI

4 adet orta boy kırmızı pancar (veya 400-450 gr konserve pancar turşusu)
2 diş sarımsak
1 adet kesmeşeker
3 yemek kaşığı sirke (elma sirkesi kullanılabilir)
1 adet büyük boy beyaz kuru soğan
2 çay kaşığı tuz, kırmızı pulbiber
2 adet haşlanmış orta boy patates
Varsa 1/2 su bardağı konserve bezelye
2 su bardağı konserve kum fasulye
2 Türk kahve fincanı sızma zeytinyağı
1 Türk kahve fincanı tahin
1 Türk kahve fincanı yoğurt
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan ılık su
1/2 demet maydanoz
3-4 adet taze yeşil soğan

Beyaz soğan soyulup ortadan ikiye bölünür. İncecik yarımaya lar halinde doğranıp derin bir kaba aktarılır. Üzerine tuz ve pulbiber serpiştirilip zeytinyağının 3 yemek kaşığı kadan gezdirilir. Hafifçe yoğrulana soğan bir kenarda bekletilir. Haşlanmış patatesler küp şeklinde dilimlenir.

Pancarlar soyulup bol suyla yıkandıktan sonra dörde bölünerek orta boy bir tencereye aktarılır.

Üzerine soyulmuş bütün sarımsaklar, sirke, kesmeşeker ve 6-7 su bardağı su ilave edilip pancarlar yumuşayınca kadar, en az 30 dakika pişirilir. Suyu süzülüp soğuması için beklenir.

Diğer taraftan, soğuyan pancarlar tavla zan formunda küp küp doğranıp derin bir kaba aktarılır. Tazesini bulunmazsa kırmızı pancar turşusu da kullanılabilir. Turşuyu kavanozdan süzdürerek çıkartıp tavla zarı şeklinde küp küp doğrayın.

Konserve bezelye ve konserve fasulyenin suyu süzülüp pancarla karıştırılır.

Kalan zeytinyağı ve ılık su karıştırılıp bir kase nin içine koyun. Üzerine tahin ve yoğurdu ekleyip bir tel çırpıcıyla iyice çırparak ayran kıvamında bir sos elde edin. Bu sosu salatanın üzerine gezdirin. Tavla zarı doğranmış patatesleri katıp soğanlar ilave edilip malzemeler iyice harmanlanır, incecik kıyılmış maydanoz ve yeşil soğanlar eklenip yine karıştırılır.

Not: İstenirse bu salataya 1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi eklenebilir ya da üzerine haşlanmış, dilimlenmiş katı yumurta koyulur.