



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PANCAR SALATASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Diş ezilmiş sarımsak
- 2 Avuç kıyılmış maydanoz yaprakları
- 1 Bardak tahin
- 3 Adet Limonun Suyu
- 5 Adet pancar

Tahin, limon suyu, sarımsak, tuz ve maydanoz çukur kaba koyulur ve karıştırılır. Krem kıvamını elde etmek için, pekleşirse biraz su veya gerekirse limon ilave edilir, fazla gevşerse biraz tahin ile diğer malzemeler ilave edilir. Fazla gevşetmemek için su dikkatlice ilave edilmeli çünkü tahinin ilave edilmesi diğer malzemeleri de gerektirdiğinden zor bir seçenektir. Pancarın hazırlanışı: Pancara şeker SANA margarin ve üzerine su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynatılıp soğutulduktan sonra pancar soyulur ve küçük küpler şeklinde kesilerek servis tabağına koyulur. Pancar ile tahin karıştırılır ve servis edilir. Tahin, pancarlı ve sade olmak üzere ikiye bölünerek de servis edilebilir.