



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PANCAR SALATASI

Pancar 1000 gr.
Sirke 275 ml.
Sarımsak 4 diş
Fesleğen 3 çorba kaşığı
Yağ - Hardal Karışımı 60 ml.
Yoğurt 250 ml.
Krema 1 çorba kaşığı
Taze Soğan (ince doğranmış) 3 çorba kaşığı
Beyazbiber

Pancarların saplarını ayıklayıp, yıkayın. İri küp biçiminde doğrayın.
Pancarları alacak büyüklükte bir tencereye 1,5 lt. su koyun, 200 ml. sirke ve 2 diş sarımsak katıp bir taşım kaynatın. Pancarları kaynayan suya atın ve 30 dk. süreyle haşlayın.
Ufak bir kasede; sirke, sarımsak ve fesleğeni karıştırın. Önce yağ - hardal karışımını ekleyip harmanlayın. Sonra yoğurt, krema, taze soğan ve beyazbiberi sırasıyla ekleyip karıştırın.
Hazırladığınız sosu, pancarların üzerine döküp iyice karıştırın. Serin bir yerde 20 dakika kadar bekletip, servis yapın.

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası için tıklayın](#)

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası Videosu](#)