

Pancar Salatasi

Malzemeler

3 adet orta boy pancar

1 limon

1 cay kasigi tuz

2-3 dis sarimsak

yarim cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Pancarlarimizi iyice soyup renderin iri tarafıyla rendeliyoruz. Tavamiza zeytin yagini ekleyip pancarlarimizi ilave ediyoruz (tavaya pancarlari ilave ederken elinizde sikarsaniz kaba biriken su ile renkli pilav yapabilirsiniz) Pancarlar tavada en fazla 5 dakika soteliyoruz. Pancarların diri kalmasi için çok pisirmiyoruz. Altini kapatip içine limonu sikip, tuz ve ezilmiş sarımsagi da içine katıyoruz. Bunlari pancar sıcakken ekliyoruz ve karistiriyoruz. Ilinmasi için servis tabagina aliyoruz ve sonrasında buzdolabına koyuyoruz.