

Cevizli Pancar Dip

Toplam 18 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Zonguldak usulü cevizli pancar dip, haşlanmış pancar, süzme yoğurt ve cevizle buluşturarak renkli, serin ve sofraya uygun bir aperatif çıkarılır.

Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış pancar
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Haşlanmış pancar rendeleyin, fazla suyunu hafifçe sıkın.
2. Sarımsağı ezin, süzme yoğurtla pürüzsüz bir taban hazırlayın.
3. Pancar ve cevizi yoğurda ekleyip homojen bir dip haline getirin.
4. Mezeyi 20 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar rendeledikten sonra tel süzgeçte 2 dakika bekletmek dip içinde sulanmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmek ve krakerle pancar dipini soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş