

Kastamonu Ekşili Pancarlı Keşkek

Toplam 50 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 36 dk 4 kişilik Orta ~224 kcal

Kastamonu ekşili pancarlı keşkek, dövme buğday pancar ve limonla pişirerek kışkır ve kışkır bir sofraya yemeği sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Dövme buğday
- 2 adet Pancar
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Su

Yapılı

1. Buğday suyla tencereye alın.
2. Pancar ekleyip yemeği 30 dakika pişirin.
3. Limon suyuyla tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar küçük doğramak keşkeğe daha dengeli renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Keşkeği sıcakken, yanında ekmek ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten