

# Kastamonu Ekşili Pancarlı Keşkek

Toplam 50 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 36 dk 4 kişilik Orta ~224 kcal Açılış 5/10

Kastamonu ekşili pancarlı keşkek, dövme buğday pancar ve limonla pişirerek kışın ve kışın 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

## Yapılış

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

### PÜF NOKTASI

Pancar küçük doğramak keşkeğe daha dengeli renk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmek ve yanından nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.

## Alerjenler

Gluten