

Samsun Erikli Pancar Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 4/10

Samsun erikli pancar kavurması pancar şekli erik ve soğanla tavada çevirerek Karadeniz'de meyvemsi, parlak ve hafif tatlı şekilli bir sebze yemeği kurar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 4 adet Kirmizi erik
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Pancarı ince yarımaya doğrayın.
2. Soğan yağda 3 dakika çevirip pancar ekleyin.
3. Erikleri katı tavaya 8 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Eriği son dakikalarda eklemek tavada eriyip tamamen kaybolmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavurmayı 11ya da serin verin, üstüne dereotu serpererek sunun.