

Kırklareli Hardaliyeli Pancar Mezesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~88 kcal

Açılış 2/10

Kırklareli hardaliyeli pancar mezesi, pancar hardaliye ile açarak Trakya'ya mor renkli ve hafif baharlı bir meze taşır.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 3 yemek kaşığı Hardaliye
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

- Pancar 18 dakika haşlayıp rendeleyin.
- Hardaliye ve yağ ekleyin.
- Dereotu ile karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutup karıştırmak mezenin rengini daha parlak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sızmaz zeytinyağı ve pul biber gezdirip küçük derin tabakta mezeli sunum kurun.

Alerjenler

Hardal