

# Rus Kefirli Pancar Kâse

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 4/10

Rus kefirli pancar kâse, haşlanmış pancar kefir ve dereotuyla buluşturarak serin, ekşimsi ve hafif bir öğle çorbası sunar.

## Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 2 su bardağı Kefir
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Salatalık

## Yapılış

1. Pancar 18 dakika haşlayıp küp doğrayın.
2. Salatalıktan dereotunu doğrayın.
3. Tüm malzemeyi kefirle karıştırıp soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutmak kefirin rengini daha temiz korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne dereotu serpip yanından eklemek sunun.

## Alerjenler

Süt