

# Kırmızı Pancarlı Kefir Kasesi

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 3/10

Kırmızı pancarlı kefir kasesi, haşlanmış pancar kefir ve dereotuyla buluşturarak serin, canlı ve hafif asidik bir öğle tabağı yapar.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Pancarları haşlayın 40-45 dakikada yumuşayınca küp doğrayın.
2. Salatalığı ince küpler halinde kesin, dereotunu çok ince kıyın.
3. Kefiri geniş kaptan 1 bardak pancar ve salatalığı çıkarın.
4. Dereotunu ekleyip karıştırmaya soğuması için 20 dakika bekletin.
5. Kaseyi soğuk çorba gibi servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutmak kefirin rengini temiz ve parlak tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne dereotu serpip yanlarında eklemek sunun.

## Alerjenler

Süt