

Erzincan Kurutlu Pancar Boranisi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 3/10

Erzincan kurutlu pancar boranisi, pancar kurut ve sarımsakla birleştirilerek ekşi, pembe ve yoğun aromalı bir soğuk tabak sunar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 100 gr Kurut
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pancar 18 dakika haşlayıp küp doğrayın.
2. Kurutu sarımsak ve az suyla pürüzsüz yapın.
3. Pancar kurutla karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar tam soğutup karıştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt