

Lorlu Pancar Ezme

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Kirşehir usulü lorlu pancar ezme, haşlanmış pancar, lor ve sarımsakla oluşturularak renkli, hafif ve sofraya açan bir meze yapar.

Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış pancar
- 150 gr Lor peyniri
- 1 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı

Yapılışı

1. Haşlanmış pancarı rendeleyin, fazla suyunu hafifçe sıkarak alın.
2. Lor peyniri, ezilmiş sarımsak ve zeytinyağı kasede karıştırın.
3. Pancarlı karışımı ekleyip homojen ezme kıvamına getirin.
4. Mezeyi 10 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar rendeledikten sonra 2 dakika süzmek ezmede sululuğu azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ezmeyi serin sunun, üstüne ceviz serpip kızartma eklemek ekleyin.

Alerjenler

Süt