

# Gaziantep Sumaklı Yoğurtlu Pancar

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~108 kcal

Açılış 3/10

Gaziantep sumaklı yoğurtlu pancar, haşlanmış pancar, sarımsaklı yoğurt ve sumakla birleştirilerek kebap yanına ferah, mor renkli bir meze yapılır.

## Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Pancarları yumuşayana kadar haşlayıp rendeleyin.
2. Yoğurdu pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Pancar yoğurt ve sumakla karıştırın.
4. 10 dakika soğutup servis edin.
5. Serin servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutmadan yoğurda katmamak mezeyi kısasürede sulandırmalarını.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi üzerine sumak ve ince kıyılmış soğan serpip ekşi-tuzlu tabaka oluşturun.

## Alerjenler

Süt