

# Tahinli Pancar Ezme

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Kirşehir usulü tahinli pancar ezme, pancar tahin ve limonla buluşturarak yumuşak, yoğun ve sofralık bir meze yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak

## Yapılışı

- Pancarları haşlayıp kabuklarını dikkatlice soyun.
- Pancar, tahin ve sarımsağı robota alın.
- Limon suyunu ekleyip pürüzsüz çekin.
- Ezme sosu soğutup servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Pancar soğuttuktan sonra tahinle çekmek ezmede daha pürüzsüz bir doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Susam