



HIRAZIN  
MUTFACI



## Yoğurtlu Pancarlı Salata



**Süre:** 35 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

## Malzemeler

### ☐ Ana Malzemeler:

- 2 adet orta boy pancar
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı ceviz içi (ufalanmış)
- 1 çay kaşığı tuz

### ☐ Sosu:

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış, isteğe bağlı)

## Yapılışı

### 1☐ Pancarları Haşlama:

- Pancarı kabuklarıyla birlikte kaynar suda 20 dakika haşlayın.
- Yumuşayınca süzün, soğutun ve kabuklarını soyup rendeleyin.

### 2☐ Yoğurtlu Karışımı Hazırlama:

- Bir kasede süzme yoğurt, normal yoğurt, rendelenmiş sarımsak ve tuzu karıştırın.
- Rendelenmiş pancarı ekleyerek iyice harmanlayın.

### 3☐ Sunum İçin Sos Hazırlama:

- Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, içine pul biber ekleyerek hafifçe kızdırın.

### 4☐ Servis:

- Karışımı servis tabağına alın.
- Üzerine zeytinyağı sosu gezdirin ve ceviz içi ile süsleyin.

- İsteğe bağlı olarak dereotu serpererek servis edebilirsiniz.

>> **İpucu:** Salatanın daha ferah olması için yoğurt karışımına birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfađı