

Pancar Turşulu Yoğurtlu Meze

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** Gerekmez
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı pancar turşusu, süzülmüş
- 1 su bardağı koyu kıvamlı yoğurt
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Gerekirse az tuz
- **Üzeri için:** İnce kıyılmış dereotu veya isteğe bağlı ceviz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri. Cevizle servis edilirse sert kabuklu yemiş de içerir.

Ön Hazırlık:

Pancar turşusunu süzüp küçük ve eşit küpler halinde doğrayın. Yoğurdun kıvamı suluysa kısa süre süzdürün. Sarımsağı ezin; turşu zaten tuzlu olabileceği için tuzu en son ayarlayın.

Servis Önerisi:

Mezeyi soğuk servis edin. Kızarmış ekmek, haşlanmış sebzeler veya zeytinyağlıların yanında sunabilir; dereotunu servis etmeden hemen önce ekleyebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sarımsaklı yoğurt tabanını hazırlayın:

- Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve zeytinyağını pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Önce tadına bakın; pancar turşusunun tuzuna göre gerekirse çok az tuz ekleyin.

2. Pancarları ekleyin:

- Süzülmüş pancar küplerini yoğurda ekleyip ezmeden spatulayla harmanlayın. Rengin eşit dağılması için birkaç tur karıştırmak yeterlidir.

Kiraz'ın Mutfağı

- Daha belirgin ekşilik isterseniz turşu suyunu çay kaşığıyla azar azar ekleyin; fazla sıvı mezenin kıvamını bozar.

3. Soğutup sunun:

- Mezeyi servis tabağına alın ve buzdolabında 15–20 dakika soğutun.
- Üzerine dereotu veya ceviz ekleyip servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarifte pişirme yoktur. Meze kaşığa alındığında yoğun kıvamını korumalı; pancar suyu tabakta birikmemelidir. Pancarları iyice süzmek ve yoğurdu koyu seçmek bu kıvamı sağlar.

Saklama:

Mezeyi kapalı kapta buzdolabında saklayın ve 1–2 gün içinde tüketin. Servis için temiz kaşık kullanın; yoğurtlu karışımı oda sıcaklığında iki saatten uzun bekletmeyin.

>> **İpucu:** Pancarları yoğurda servis zamanına yakın eklemek, rengin daha canlı kalmasına ve yoğurdun fazla sulanmamasına yardımcı olur.

Kiraz'ın Mutfağı