# 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 zeytinyağlı sosu gezdirin ve ceviz içi ile süsleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- İsteğe bağlı olarak dereotu serperek servis edebilirsiniz.

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

Kiraz'ın Mutfağı