KİRAZ'IN MUTFAĞI

Cevizli Pancar Taratoru

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 orta boy pancar
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Ceviz kırıkları ve dereotuyla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Pancarı pişirin:

- Pancarları kabuklarıyla yumuşayana kadar haşlayın veya fırınlayın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Pancarı hazırlayın:

- Soğuyan pancarları soyup iri rendeleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

•

3. Yoğurdu karıştırın:

- Yoğurt sarımsak limon kimyon ve tuzu birleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Taratoru tamamlayın:

- Pancarı yoğurtla karıştırıp ceviz ve zeytinyağı ekleyin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Pancarı tamamen soğutmadan yoğurtla karıştırmak kıvamı gevşetir.

Kiraz'ın Mutfağı