



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pancar Turşulu Yoğurtlu Meze



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı doğranmış pancar turşusu
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- Üzeri için: dereotu veya ceviz

Yapılışı:

1. Pancarları hazırlayın:

- Turşu pancarlarını küçük küpler halinde doğrayın veya hazır doğranmış kullanın.

2. Yoğurtlu karışımı hazırlayın:

- Bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağını karıştırın.

3. Mezeyi birleştirin:

- Doğranmış pancarları yoğurtlu karışımla birleştirip güzelce karıştırın.

Servis Önerisi:

Üzerini ince kıyılmış dereotu veya iri dövülmüş cevizle süsleyerek meze tabağında servis edin. Soğuk sunum idealdir.

>> **İpucu:** Daha ekşi tat sevenler karışıma birkaç damla pancar turşusu suyu da ekleyebilir.