



KIRAZ'IN
MUTFACI



Yoğurtlu Pancar ve Nohut Kasesi



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 haşlanmış pancar
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1,5 su bardağı süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 demet dereotu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, susam.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Hafif öğün olarak soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Yoğurt tabanını hazırlayın:

- Yoğurt, sarımsak, tahin, limon ve tuzu pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Pancarı kesin:

- Haşlanmış pancarı küçük küp doğrayıp fazla suyunu süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

3. Kaseyi kurun:

- Yoğurt tabanının üzerine pancar ve nohudu ayrı bölümler halinde yerleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Tamamlayın:

- Zeytinyağı ve dereotu ekleyip servis öncesinde karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

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:** Pancarları yoğurda önceden karıştırmamak renklerin katmanlı kalmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı