

# Cevizli Pancar Dip

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 13/10

Zonguldak usulü cevizli pancar dip, haşlanmış pancar süzme yoğurt ve cevizle buluşturarak renkli, serin ve sofraya uygun bir aperatif yapılır.

## Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış pancar
- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Haşlanmış pancarı ince rendeleyip fazla suyunu süzdürün.
2. Yoğurtlu tabanı sarımsak ve tuzla çırparak pürüzsüz hale getirin.
3. Pancar ve cevizi yoğurda ekleyip rengini homojen dağılıncaya kadar karıştırın.
4. Dipi 10 dakika soğutup üstüne ceviz serpin ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancar rendeledikten sonra tel süzgeçte 2 dakika bekletmek dip içinde sulanmayı önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmak ve krakerle pancar dipini soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş