

Samsun Erikli Pancar Kavurması

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 4/10

Samsun erikli pancar kavurması pancar şekli erik ve soğanla tavada çevirerek Karadeniz'de meyvemsi, parlak ve hafif tatlı şekilli bir sebze yemeği kurar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 4 adet Kirmizi erik
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Pancarları ince doğrayıp erikleri küçük parçalara ayırın.
2. Samsun pancarı için soğanı tavada 4 dakika çevirin.
3. Pancar ekleyip 12 dakika kavurun.
4. Erikleri ve az sıcak suyu ekleyin.
5. Karşın 8 dakika pişirin, pancar tencereye yapışmasın.

PÜF NOKTASI

Eriği son dakikalarda eklemek tavada eriyip tamamen kaybolmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavurmayı 11 ya da serin verin, üstüne dereotu serperek sunun.