

Haşhaşlı Pancar Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~134 kcal

Açılış 13/10

Afyon usulü haşhaşlı pancar salatası pancar yoğurtlu sos ve haşhaşla buluşturarak kremamsı renkli ve mezelik bir salata yapar.

Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış pancar
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Haşhaş
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pancarları 25 dakika haşlayın. Soğuyunca kabukları soyup iri rendeleyin.
- Haşhaş kuru tavada 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Yoğurt, sarımsak, limon suyu ve tuzu 45 saniye çırpın.
- Pancar yoğurtlu sosla karıştırın. Haşhaş üstte bırakın tane dokusu kaybolmasın.
- Zeytinyağı ve dereotuyla tamamlayın. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Haşhaş kuru tavada çevirmek daha canlı bir aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne haşhaş serpip yanındakmek sunun.

Alerjenler

Süt