

Rus Kefirli Pancar Kâse

Toplam 60 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 4/10

Rus kefirli pancar kâse, haşlanmış pancar kefir ve dereotuyla buluşturarak serin, ekşimsi ve hafif bir öğle çorbası sunar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 2 su bardağı Kefir
- 0.3 demet Dereotu
- 1 adet Salatalık

Yapılışı

1. 3 pancar kabuklu halde suda 18 dakika haşlayın.
2. Pancarları soğutup kabuklarını soyun ve küçük küp doğrayın.
3. 1 salatalıktan çeyrek demet dereotunu ince doğrayın.
4. Pancar, salatalıktan dereotunu 2 su bardağı kefirle karıştırın.
5. Karışımı 30 dakika buzdolabında soğutun, ekşi süt tadı dengelensin.

PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutmak kefirin rengini daha temiz korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne dereotu serpip yanlarında eklemek sunun.

Alerjenler

Süt