

Kırmızı Pancarlı Kefir Kasesi

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 3/10

Kırmızı pancarlı kefir kasesi, haşlanmış pancar kefir ve dereotuyla buluşturarak serin, canlı ve hafif asidik bir öğle tabağı yapar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Pancar 25 dakika haşlayın soğuyunca soyup iri rendeleyin.
2. Kefir, süzme yoğurt, sarımsak ve dereotunu 45 saniye çırptırın.
3. Rendelenmiş pancar kefirli karışım ekleyin, renk eşit dağılana kadar karıştırın.
4. Salatalık küplerini ve sert yumurta dilimlerini hazırlayın.
5. Kaseyi salatalık yumurta ve dereotuyla tamamlayın soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutmak kefirin rengini temiz ve parlak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne dereotu serpip yanındakmek sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta