

Erzincan Kurutlu Pancar Boranisi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 3/10

Erzincan kurutlu pancar boranisi, pancar kurut ve sarımsakla birleştirilerek ekşi, pembe ve yoğun aromalı bir soğuk tabak sunar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 100 gr Kurut
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Pancarlar kabuklu halde 25 dakika haşlayıp soğutup iri rendeleyin.
- Kurutu 115°C'ye açın pütür kalmasını 1 dakika çirpın.
- Sarımsak zeytinyağı ve tuzu kurutlu sosa ekleyin.
- Pancar sosla karıştırın kurut yoğun olduğu için azar azar ekleyin.
- Ceviz ve pul biberli yağla tamamlayıp soğuk servis edin.
- Kurutlu sos koyu kalırsa pancar suyundan bir kaşık ekleyin, doku kesilmesin.
- Boraniyi tabağa yaydıktan sonra ceviz serpin, pütürlü sosun üstü canlı görünsün.

PÜF NOKTASI

Pancar tam soğutup karıştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Kuruyemiş