

# Lorlu Pancar Ezme

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 3/10

Kirşehir usulü lorlu pancar ezme, haşlanmış pancar, lor ve sarımsakla oluşturularak renkli, hafif ve sofraya açan bir meze yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış pancar
- 150 gr Lor peyniri
- 1 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Haşlanmış pancar teneleyip fazla suyunu süzdürün.
2. Lor ve sarımsak pancarla ezerek pembe, koyu kıvamda yapın.
3. Tuzunu ayarlayın ve zeytinyağı azar azar ekleyerek kıvamı alın.
4. Ezmesini soğuk servis tabağına alıp üstünü cevizle tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Pancar teneledikten sonra 2 dakika süzmek ezmede sulu bir doku oluşmasını engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ezme serin sunun, üstüne ceviz serpip kızartma ekleyin.

## Alerjenler

Süt