

# Gaziantep Sumaklı Yoğurtlu Pancar

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~108 kcal

Açılış 3/10

Gaziantep sumaklı yoğurtlu pancar, haşlanmış pancar, sarımsaklı yoğurt ve sumakla birleştirerek kebap yanına ferah, mor renkli bir meze çıkarılır.

## Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Pancar haşlayıp soyun ve küçük küpler doğrayın sos kesilmesin diye 11 dk malzemeye birleştirin.
2. Pancarın 1,5 cm küp doğrayın ve süzgeçte 2 dakika dinlendirin.
3. Yoğurdunu sarımsak ve tuzla çırpın kesilmesin diye sulu malzemeyi sonra ekleyin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Sumak zeytinyağıyla çırpı yoğurtlu pancar üstüne gezdirin.
6. Salatası servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutmadan yoğurda katmamak mezeyi kıssa sürede sulandırmasınlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı yoğurtlu pancar 1,5 kaseye yayıp zeytinyağı ve sumak yüzeyde görünecek şekilde sunun.

## Alerjenler

Süt