

Tahinli Pancar Ezme

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 3/10

Kirşehir usulü tahinli pancar ezme, pancar tahin ve limonla buluşturarak yumuşak, yoğun ve sofralık bir meze yapar.

Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Ana sebzelerini hazırlay gerekiyorsa 8-18 dakika yumuşayana kadar haşlayınız.
2. Tahin, limon suyu, sarımsak zeytinyağı ve tuzu pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Sebzesini ezip sosla birleştirin, tuz ve ekşiliği aynı kaptan ayarlayın.
4. Servis tabağına yayılsın üzerine yağ gezdirip 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pancar soğuttuktan sonra tahinle çekmek ezmede daha pürüzsüz bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahinli pancar ezmesini soğuk kaseye yayıp pancar rengini tahinli yüzeyde belirgin bırakın.

Alerjenler

Susam