



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PANCARLI DİP SOS

- 3 adet haşlanmış pancar
- 1 su bardağı haşlanmış nohut (haşladıktan sonra kabuklarından ayırın)
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı tahin
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz

Pancarları haşlayıp kabuklarını soyun, irice doğradığınız pancarları mutfak robotuna alın. Tüm malzemeyi robota ekleyip kremamsı bir kıvam alıncaya kadar robotu çalıştırın. Sos tabağına alarak servis edin.

