



## PANCAR SOS

300 gr pancar  
1 adet kapyra biberi  
6 büyük diş sarımsak  
Balsamik sirke  
Tuz  
Zeytinyağı

Pancarın kabuklarını soyup temizleyin. Kapyra biber ve kabukları ile sarımsağı bütün olarak önce yağlı kağıda, ardından folyoya sarıp 200° C'de ısınmış fırında 40 dk fırınlayın. Sarımsağın ve biberin kabuklarını temizleyip blenderda püre yapın ve içine damak tadınıza göre biraz balsamik sirke, tuz ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.

Not: Bu püre özellikle İçim Hellim Peynir ızgarası ve kızarmış sebzeler için son derece idealdir.

