



PANCAR TURŞULU SALATA

1 kase pancar turşusu
400 gr süzme yoğurt
2 diş sarımsak
2 [?] 3 dal dereotu
1 tutam Tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pancar turşularını bir kabin içinde rendeleyin. Tavaya zeytinyağını koyun, ısındığında pancarları ekleyin. Kısık ateşte suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sarımsakları temizleyip ezin. Süzme yoğurt, sarımsak ve pancarları karıştırın. Tuz ekleyin. Servis tabağına alıp üzerine dereotu serpin.

