



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR TURŞUSU EZMESİ

1 su bardağı haşlanmış nohut
3 diş sarımsak
5 çorba kaşığı pancar turşusu
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
Tuz
4 dal nane yaprağı

Pancar turşusunun suyunu süzüp bir mutfak robotuna koyun. İçine nohut, sarımsak ve yağı ekleyip çekin. Susuz pancarları sıvı yağ, limon suyu ve tüm malzemeleri püre haline gelene dek ezin ve servis tabağına alın.