



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI DİP

4 adet pancar
Birkaç sap taze kekik
250 gr. yağsız yoğurt
10 ml. nar ekşisi
Tuz
Biber

ETİ FORM ÇÖREKOTLU TUZLU BİSKÜVİ

Pancarları soymadan yıkayın ve fırın kabına koyun. Üzerine taze kekik ve 250 ml su ekleyin. Malzemenin üstünü alüminyum folyo ile sıkıca kapatıp önceden 200oCde ısıttığınız fırında 45 dakika pişirin.

Fırında pişip yumuşayan pancarların kabuklarını soyun, robota koyun ve püre yapın. Pancar püresini yoğurtla karıştırın. Tuz ve biberle tatlandırın.

Hazırladığınız dipi ETİ FORM ÇÖREKOTLU TUZLU BİSKÜVİ ile servis yapabilirsiniz.
