



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEZZİK CACIĞI (YOZGAT)

Pancar (kırmızı) 3 orta boy
Su 3+1/2 su bardağı
Tuz 1+1/2 tatlı kaşığı
Soğan 1 orta boy
Zeytinyağı 1/4 su bardağı
Salça 1 tatlı kaşığı
Kırmızı biber 1/2 tatlı kaşığı
Duru Pilavlık Bulgur 1/2 su bardağı
Sarımsak 3 diş
Yoğurt (süzme) 1 su bardağı

Pancarlar yıkanır, soyulur ve sağları ile birlikte incecik kıyılır. Tencereye ölçülü su konur, kaynayınca tuz ve pancarlar ilave edilir. Kısık ateşte yumuşayınca kadar (yaklaşık 30 dakika) haşlanır. Diğer tarafta soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Yağ ile soğan sararınca kadar kavrulur, salça ve bulgur ilave karıştırılır. Daha sonra, haşlama suyu ile birlikte pancar ve kırmızı biber ilave edilir. Bulgurlar yumuşayınca ve suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilip soğumaya bırakılır. Sarımsaklar soyulur, yıkanır ine kıyılır yada dövülür ve ezilmiş yoğurt ile karıştırılır. Servis tabağına alınan pancarların üzerine dökülerek servis yapılır. (K.K.Han)

NOT: Tarif Yozgat yöresinden alınmıştır. Pancar cacığı lezzetli ve hoş görünümlü bir salata dır. Ana ve ara öğünlerde tüketilir. Arzuya göre sucuk veya pastırma da konabilir. Pancar cacığı şu şekilde de yapılabilir; haşlanan pancara bulgur eklenip pişirilir.

