



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATAESLİ PANCAR TURŞUSU

- 10 adet patates
- 10 adet kornişon turşu
- 2 demet yeşil soğan
- 2 tutam maydanoz
- 2 adet limon suyu
- 2 fincan elma sirkesi
- 2 kase pancar turşusu
- Tuz
- Karabiber
- 2 kase süzme yoğurt
- 4 adet yeşil biber
- 4 adet kırmızı biber
- 4 adet turp
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Patatesleri haşlayıp ezelim. Üzerine doğranmış turşu, yeşil soğan, maydanoz, pancar turşusunu alalım. Üzerine zeytinyağını, limon suyu ve elma sirkesi ilave edelim; tuzunu da ekleyip karıştıralım. Karışımdan toplar yapıp tepsiye dizelim. Daha sonra üzerine çırpılmış yoğurt ve kırmızı biber gezdirelim. Süslemek için turp dilimleri, maydanoz yaprakları kırmızı biber ve yeşil biber kullandık.

