



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ PANCARI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 bağ pancar (kara lahana)
2 adet orta boy soğan
2 adet patates
1 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı kinzi
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı biber salçası
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 büyük diş sarımsak
Yarım su bardağı mısır unu
Tuz

Pancarlar ayıklanır, yıkanır ve iri iri doğranır. Geniş bir tencerede haşlanır. Soğan ve patatesler de doğranarak haşlanan pancara ilave edilir ve malzeme pişmeye bırakılır. Piştikten sonra mısır unu ile blenderdan geçirilir. Ayrı bir tavada sıvı yağ, salça, baharatlar maydanoz eşliğinde sotelenir. Tuz da ilave edilir. Hazırlanan sos yemeğe katılır. Servis edilir.

