PANCAR ÇORBASI (SİVAS)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 Su Bardağı Yarma
1 Su Bardağı ince doğranmış Pancar Yaprağı (Pazı Yaprağı)
4 Su Bardağı Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Un
3 lt. Su
Tuz
Soharıç (Yağ - Soğan - Nane)
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Yemek Kaşığı Kuru Nane

Akşamdan, yarma suyu konularak bir taşım kaynatılır ve sabahleyin iyice pişirilir. Yıkanmış ve ince kıyılmış pancarlar kaynayan yarmaya katılır, tuzu atılır ve bir taşım kaynatılır. Üzerine bir yemek kaşığı un ile özelenmiş (bulamaç haline getirilmiş) yoğurt katılarak kaynayana kadar karıştırılır. Tuzu, suyu kararlanır. (Pancar yerine, aynı şekilde doğranarak ıspanak, maydanoz, hatta asma yaprağı bile kullanılabilir. Yarma yerine pirinç de konabilir.) Yüzüne çorbanın soharıcı (yağ-soğan-nane karışımı) ekilir. Bu karışım, ayrı bir tavada yağın içinde küçük doğranmış bir baş soğan pembeleştirildikten sonra bir yemek kaşığı kuru nane ilavesiyle hazırlanır. Soharıcın çorba üzerinde durması için, ekilmeden önce soharıç tavasına biraz soğuk su konur.

Not: Çorbanın, pancar yaprakları konulmadan yapılanına Ayran Çorbası veya Yoğurt Çorbası da denir.



© lezzetler.com tarif no:116079 • adı:Pancar Çorbası (Sivas) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:43