PANCAR KAVURMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. pancar
2 adet kuru soğan
Tuz
Sıvı yağ
Limon

Pancarlar bir tencerede haşlanır ve suyu süzülür. Soğanlar doğranır ve bir tavada yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine pancarlar ilave edilir. İçine tuz, karabiber ve limon ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:110411 • adı:Pancar Kavurması (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:12