



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR DİBLESI

1 bađ kara pancar
yarım kilo top pancarı
2 bađ soğan
2 tane havuç
1 patates
1 kase bulgur
1 kase yarma
1 demet maydanoz
1 tutam pırasa yaprağı
1 bađ pezük
Acı biber
Tuz
Sıvıyağ
1 kaşıkd tereyağı

pancarlar maydanoz gibi çok ince şekilde kıyılır aynı şekilde top pancarımızda kıyılır. tenceremize 2 litre kadar su konur kaynayınca pancarlar için atılır bulgur ve yarmada içine atılır harlı ateşte haşlanırken patates ve havuçlar minik minik doğranıp için atılır ardından pezükler doğranır için atılır maydanozda aynı şekilde . 10 dk pişmesi beklenir ardından süzölür. ayrı bir yerde soğan yemeklik doğranır sıvıyağ ve tereyağ eklenir güzelce kavrulur süzdüğümüz karışım güzelce kavrulur tuz ve pulbiber atılır sıcak sıcak yanında mısır ekmeği ile yenir.

