



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PANCARLI PAZILI ET

400 gram kuşbaşı et
1 adet pancar
2 su bardağı su
1 soğan
1 çay kaşığı toz zencefil
1 demet pazı
Kimyon
Tuz
Karabiber

İrice doğranmış etleri ve 2 su bardağı suyu kapağı kapalı olarak tencerede 15 dakika pişirin. Daha sonra üzerine doğranmış soğanı ve iri dilimler halindeki pancarı, yıkanıp doğranmış pazı yapraklarını, kimyon, zencefil, tuz ve karabiberi ilave ederek 30 dakika pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis tabağına dizin, tüm malzemeler bir arada olacak şekilde sunum yapın. Bu yemek Osmanlımutfağında yapılan lezzetli bir et yemeğidir. İçinde salça ve domates yoktur. Pancarın lezzeti etle bütünleşince muhteşem oluyor. Evinizde varsa damla sakızı da dövüp koyabilirsiniz.