



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI ROTİ

1 su bardağı un
1 adet orta boy pancar (rendelenmiş)
2 çay kaşığı ayçiçek yağı
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı toz kakule
2 çorba kaşığı su

Elenmiş unu diğer malzemelerle birleştirin ve yoğurun.
Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde etmek için su ile kıvamını ayarlayın.
Hamuru 9 eşit parçaya bölerek her bir parçayı 12 cm çapında açın.
Açtığınız hamurların her iki tarafını tavada kızartın.