



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI KIRMIZI PANCAR

6 kişilik

12 adet küçük kırmızı pancar

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı toz kimyon

1 tatlı kaşığı toz kişniş

Yarım tatlı kaşığı toz kakule

Yarım tatlı kaşığı muskat

3-4 tatlı kaşığı şeker

1 çorba kaşığı elma sirkesi

Fırını önceden 180 dereceye ayarlayarak ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Pancarın yaprak kısımlarını koparın. Ovalayarak yıkayın. Hazırlanmış fırın tepsisine yerleştirdikten sonra 1 saat 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, soğumaya bırakın. Kırmızı pancarın kabuklarını soyun. Üstlerini ve kenarlarını bıçakla düzeltin. Zeytinyağını geniş bir tencerede kızdırın. Baharatları ilave edip, orta ateşte 1 dakika kadar pişirin. Şeker ve elma sirkesini ilave edin. Şeker eriyene dek 2-3 dakika çevirin. Kırmızı pancarı ekleyin. Ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak, pancar iyice parlaklaşana dek pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

Not: Bu yemeği 2 gün önceden hazırlayıp, buzdolabında saklamak mümkün.
