



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASKI ÇORBASI

125 Gr Sana Klasik
Aldığı kadar karabiber
2 Adet pancar
3 Adet havuç
2 Diş sarmısak
2 Adet soğan
2 Adet pancar

Üç büyük havuç, iki orta boy pancar ve iki orta boy soğanı yarım santimlik parçalar halinde doğrayın. Havuçları uzunlamasına önce ikiye sonra tekrar ikiye kesin. Ortalarındaki rengi farklı odunsu kısmını katmayınız. Pişince bir acılık veriyor. Dödüklü tencereye 125 gram sana margarini koyup eritin. pancar, havuç ve soğanları yerleştirin. Bir çorba kaşığı tuz, tencerenin kapağını kilitleyin. Buhar ayarında 20 dakika pişirmeniz yeterli. 20 dakika sonra kapağını açtığınızda sebzelerin aldığı renk ve tada inanamayacaksınız. Klasik kural sıcak bir yemeğe sıcak su eklemek ancak karamelize hallerini bozmamak için bir litre soğuk su ekleyip şoklayın, el blendırıyla püre haline getirin ve kaynatın.