



## BOTVİNİA

Eyüp Sevinç

- 2 adet küçük pancar
- 1 adet limonun suyu
- 3 adet turp
- 1 adet salatalık
- 3 adet yumurta
- 1 demet taze soğan
- 3 çorba kaşığı dereotu
- Krema
- Tuz
- Karabiber
- 10 su bardağı su

Parçalanmış pancarları bir tencereye yerleştirin. 10 su bardağı suyu tencereye koyun ve kaynamaya bırakın. Kapağı kapalı 30 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Soğuyunca limon suyunu katıp karıştırın. Salatalık, yumurta, taze soğan, dereotu ve turpu çorbanın içine katın. Buzdolabında soğutun. Servis ederken üzerine ekşi krema dökün.

