



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ KREMALI PANCAR ÇORBASI

- 2 Tane orta boy kırmızı pancar
- 3 Tane orta boy patates
- 1 Tane havuç
- 1 Tane soğan
- 4-5 Diş sarımsak
- 4-5 Tane Karabiber
- Bir kaç tane biberiye yaprağı
- 1/2 (yarım) Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Küçük paket krema
- 1 Tatlı kaşığı tuz

4 adet orta boy pancarı üzerlerindeki çamuru iyice temizleninceye kadar yıkayın. Ardından tencereye yerleştirin ve soğuk su ilave edip, yüksek ateşe koyun. Su kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık yarım saat pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için bıçak batırarak yumuşaklığını kontrol edin. Pancarlarınız piştiğinde hemen süzün ve bir kenara alın, biraz soğumaları soyma işleminizi kolaylaştıracak. Kabuklarını soyduğunuz pancarları mutfak robotunun çalışabileceği kaba parçalara doğrayın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı tuz ilave edin.

Mutfak robotunu çalıştırmadan önce ilk aşamada, 1 su bardağı sudan da biraz ilave edin. Azar azar su ilave ederek robotu çalıştırın. Pancarınızın büyüklüğüne göre gerekli su miktarı değişebilir. Püreden biraz daha sıvı, yoğun bir çorba kıvamına gelene kadar kontrollü bir şekilde su ekleyebilirsiniz.

Çorbanızın lezzeti ve görüntüsüyle ahenk oluşturacak ev yapımı ekşi kremayı hazırlamak için bir kaptaki 2 çorba kaşığı yoğurdu ve 1 çorba kaşığı taze pastörize peyniri pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Kaseye aldığınız çorbanızın üzerine ev yapımı ekşi kremanızdan dolu bir çorba kaşığı ekleyin. Üzerine yaklaşık 1 tatlı kaşığı nar ekşisini gezdirip, taze karabiberini çekin ve soğuk soğuk servis edin. Rengi ile size büyüleyecek çorbanız hazır.

