



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ PANCAR ÇORBASI

4 adet orta boy pancar  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı taze pastörize peynir  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı nar ekşisi  
4 adet taze pancar yaprağı  
Taze çekilmiş karabiber

Ekşili pancar çorbası tarifi için pancarları 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.

Pancarlarınızı 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.

Sıra geldi çorbanızın lezzeti ve görüntüsüyle ahenk oluşturacak ev yapımı ekşi kremayı hazırlamaya. Bir kaptan 2 çorba kaşığı yoğurdu ve 1 çorba kaşığı taze pastörize peyniri pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Kâseye 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 büyüyecek çorbanız hazır.

Eğer pancarınızı taze yaprakları hala üzerindeyken alacak kadar şanslıysanız, körpe yapraklarını seçip çorbanın üstüne serpiştirebilir, böylece pancar yapraklarının eşsiz güzelliklerinin ve çıtır lezzetlerinin de çorbanıza eşlik etmesini sağlayabilirsiniz. Ekşili pancar çorbası sofraya gelmeye hazır.

