



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ PANCAR SAPI ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

- 2 adet soğan
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 demet pancarın sap kısımları
- 2 çorba kaşığı un
- 8-10 su bardağı su
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- Tuz
- Karabiber
- 1 çorba kaşığı fesleğen
- 1 çorba kaşığı koruk ekşisi veya limon suyu

Soğanları küp küp doğrayıp, tencereye alın. Yağ ve salçayı ekleyip, soğanlar pembeleşene dek soteleyin. Ardından pancar saplarını ince ince kıyıp tencereye aktarın. Suyunu çekene dek kavurun. Daha sonra unu ilave edip, 1-2 kez çevirerek kavurun. Hemen suyunu ekleyip, kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca nohutları, tuz, karabiber ve koruk ekşisini ekleyip, 10 dakika daha kaynatın. Ocaktan alınca fesleğen serpererek, servis yapın.

