



ELMALI PANCAR PÜRESİ

- 1 adet büyük pancar
- 1 adet ekşi yeşil elma
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 adet tatlı patates
- 500 ml sebze suyu
- 1 tatlı kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Yağda doğranmış soğanı soteleyin. Sebze suyunu soğanlarla birlikte doğranmış sebzelerin üzerine döküp yaklaşık 40 dakika kadar pişirin. Hepsini birlikte blenderdan geçirip püre kıvamına getirin.

