



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EZME PANCAR ÇORBASI

6 kiřilik
1 demet pancar
1 adet patates
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı margarin
Yeterince su
1 komposto kasesi yoğurt
Tuz
Karabiber

Pancarları bol suyla yıkayıp tencereye alın. Patatesi ilave edin. İyice haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve ezerek püre haline getirin. Tencereye 1 orba kaşığı un ve 1 çorba kaşığı margarin koyup, kavurun. Rengi sararmadan önce pancarla, patatesi ilave edin. Soteleyip, yeterince su ekleyin. Tuz ve karabiberini katın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Piřen çorbayı kaselere paylaştırın. Üzerine birer çorba kaşığı yoğurt koyarak servis yapın.