



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOĞANLI PANCAR

4 su bardağı çiğ pancar (doğranmış)
4 su bardağı soğan (doğranmış)
4 çay kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı sıcak su

Malzeme fırına verilecek kaba yerleştirilerek, kapağı kapatılır, orta sıcaklıktaki fırında yarım saat kadar pişirilir.
