



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜRCÜ PANCARI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 demet karalahana (Pancar)
- 1 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 domates
- 1 baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 demet yeşil kinzi
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 adet acı biber
- 1 çay kaşığı tuz

Lahanaları yıkayıp saplarından elimizle kalın koparıyoruz. Geniş tencerenin içine pancarla su bir taşım kaynatılır pancarın acı suyu süzülür. Diğer tarafta bulgur, patates, soğan dörde bölünür, maydanoz, yeşil kinzi, domates, sarımsak, acı biber doğranır. Malzemeler suyu süzülen pancarın üzerine koyulup özleşene kadar pişirilir. Piştikten sonra mısır unu ilave edilerek tahta kepçeyle iyice ezilir. Tuz ilave edilir. Ayrı bir tavada domates salçası tereyağ ile kavrulur. Pişen pancarın üzerine ilave edilerek sıcak olarak servis edilir.

