



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PANCARLI ÇORBA

3 adet havuç
2 adet pancar
2 adet soğan
1 çorba kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı tuz
125 gr. tereyağı
1 litre soğuk su

2 adet orta boy pancar ve 2 adet orta boy soğanı 1 cm.lik daireler halinde doğrayın. 3 adet büyük havucu doğramadan önce orta yerlerindeki odunsu kısımlarını almak gerekiyor. Zira ortasındaki kısım acı tadını bırakıp, havucun şekerimsi tadına etki ediyor. Havuçları da 2-3 cm.lik şeritler halinde doğrayın. Düdüklü tencereye 125 gram tereyağı koyup eritin. Bu yağ miktarı fazla gelebilir size ama bu teknik için yani sebzeleri dışını yakmadan karamelize etmek için bu miktar olmazsa olmaz. Lezzet noktasından bunca tereyağının çorbayı nasıl etkileyeceğini söylememe gerek yok. Düdüklüye pancar, havuç ve soğanları yerleştirin ve iyice karıştırın. 1 çorba kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı karbonat da ilave edip, tencerenin kapağını kilitleyin. Ocağı tencerenin düdüğü çıktıktan sonra iyice kısarak 20 dakika pişirin. 20 dakika sonra tencerenin kapağını açtığınızda sebzelerin aldığı renk ve tada inanamayacaksınız. Sebzeler sıcaklığını kaybetmeden üzerine 1 litre soğuk su koyup el blenderi ile püre kıvamına getirin. Tekrar tencereye alıp, 1 taşım kaynatın.

