



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA PANCAR ÇORBASI (KÜRE KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 Demet Kara pancar yaprağı
Alabildiği Kadar Su
2 Yemek Kaşığı Yaş tarhana
Sosu için:
2 Yemek Kaşığı Yağ
2 Çay Kaşığı Pul biber
Bir Tutam Tuz

Kara pancar yaprağı iri kıyılır ve suda 15-20 dakika kadar haşlanır.
Ilık suda tarhana hamuru ezilir.
Ilık suda tarhana eritilir, tencereye karıştırılarak katılır.
Kaynayana kadar 1 taşım pişirilir.
Ayrı bir tavada, yağ, tuz ve pul biber kızartılır ve çorbanın üzerine dökülür.

Not: Her gün çorbası olarak da bilinir.

