



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZIL PANCAR YEMEĞİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Kırmızı pancar 2 tane, orta boy  
Soğan 1 tane, orta boy  
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı  
Sirke 1 yemek kaşığı  
Limon suyu 1 yemek kaşığı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Küp şeker 1 tane  
Su 1 çay bardağı

Kırmızı pancarlar kabuklu olarak bol suyla iyice yıkanır. Bir tencere içine haşlanmaya bırakılır. Pancarların haşlanıp haşlanmadığı çatal batırarak kontrol edilir. Haşlanan pancarlar soğumaya bırakılır ve soğuyan pancarların kabukları soyulur. Ayrı bir tencere içine zeytinyağı koyulur ve küçük olarak doğranan soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince pancarlar ilave edilerek kavurmaya devam edilir. 2 dakika kadar kavurduktan sonra sirke, limon suyu ve tuz eklenerek karıştırılır. Son olarak, 1 çay bardağı suya 1 tane küp şeker atarak eritilir. Hazırlanan şekerli su, pancar içine ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte yemek pişirilir.

