



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖK ÇORBASI (KÜRE KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

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

Soyulmuş ve rendelenmiş kök suda 15-20 dakika kadar kaynatılır.
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: Geleneksel olan bu çorba, aynı zamanda organik olduğu için sağlık kaynağı olduğu söylenir.