



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PANCAR ÇORBASI

- 2 adet pancar
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 çay bardağı krema
- 1 adet soğan
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Tavuk haşlanır ve didiklenir. Soğan yağda kavrulur, doğranmış pancar katılır. Pancar yumuşayana kadar çevrilir. Sonra blenderden geçirilir. Tekrar tencereye konur. Üzerine tavuk suyu, tavuk ve tuz eklenir, bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce krema katılır, ateşten alınır.