



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANALI PANCAR ÇORBASI

400 gram beyaz lahana
400 gram pancar
1 adet küçük boy soğan
Yarım sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
250'şer gram havuç ve patates
1 su bardağı domates püresi
1 çorba kaşığı salça
5,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı et suyu

Lahanayı küp doğrayarak suyun altında iyice yıkayın. Daha sonra tencereye alarak üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin. Yüksek ateşte 3-5 dakika, su kaynayana dek haşlayıp ocaktan alın. Tekrar soğuk suyun altında tutun. Pancarları yıkadıktan sonra 1 su bardağı suda iyice haşlayın. Daha sonra suyunu süzüp kenara alın. Kabuklarını temizleyip küp doğrayın. Süzdüğünüz suya ilave edip buzdolabında dinlenmeye bırakın. Soğanı jülyen doğrayın. Sarımsağı kıyın. Tereyağında soğan ve sarımsağı kısık ateşte 15 dakika kavurun. Küp doğradığınız havucu ekleyip 15 dakika, küp doğradığınız patatesi ilave edip 5 dakika daha kavurun. Domates püresi, salça ve tuzu katarak kısık ateşte yaklaşık 45 dakika pişirin. Pişmesine yakın lahana, pancar, su ve et suyunu ilave ettikten sonra ocaktan alın. Servis yapın.