



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR BORANI (AYDINTEPE BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 2 bağ pancar
- 1 su bardağı süt
- 1 adet doğranmış soğan
- 100 gr. tereyağı
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pancarlar yıkanarak doğranır.

Orta boy bir tencerede pancarlar kaynayan suda 15-20 dk. haşlanır.

Haşlanan pancarların suyu süzülerek bir bardak süt eklenir ve pancarlar sütü çekene kadar kaynatılır.

Daha sonra pancarlar salata tabağına alınarak üzerine sarımsaklı ve tuzlu yoğurt dökülür.

Bir tavada tereyağı eritildikten sonra soğanlar tavaya atılarak pembeleştirilir.

Son olarak tereyağlı soğan pancarların üzerine dökülerek servis edilir.

