



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PANCAR ÇİRTMASI (ERZURUM)

5 adet beyaz pancar  
400 gr kıyma  
1 çorba kaşığı salça  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su

Pancarlar soyulur, kibrit çöpü gibi doğranır, limonlu suya kararmaması için atılır. Kıyma tencereye aktarılır, orta ateşte rengi değişene kadar çevrilir. Sonra tereyağı ve ince doğranmış soğan eklenir. Soğan yumuşayınca tuz ve salça ilave edilir. Sonra pancar katılır, kısa süre kavurduktan sonra sıcak su konur. Kapaklı olarak 35 dakika pişirilir.