



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR ÇORBASI (20 AY)

100 gr çiğ pancar,
30 g havuç
25 g sığır eti bonfile
1 çimdik tuz
1 çorba kaşığı peynir

Pancarı ve havucu yıkayın ve küçük zar gibi doğrayın. Bonfileyi kıyma gibi çok ince kıyın. Bir tencereye yarım litre su ve malzemeleri koyarak 1 saat pişirin (kaynadıktan sonra) Çorbayı önce mikserden sonra elekten geçirerek tuzlayın ve peyniri ilave ederek erimesini sağlayın, sonra servis edin.