



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

5 adet pancar
5 su bardağı tavuk suyu
1 adet etli kırmızı biber (kızarmış)
2/3 su bardağı yoğurt (1 çorba kaşığı süslemek için ayrılacak)
Tuz

Pancarları alüminyum folyo ile sarıp ısıtılmış 180 derece fırında ızgara konumunda ve orta rafında pancarlara şiş batırıldığında girecek yumuşaklığa gelinceye kadar pişirin. Folyonun içinde soğumaya bırakın. Tencereye tavuk suyunu ilave edip kaynama noktasına getirin. Kısık ateşte 20 dakika kaynatın. Soğumaya bırakın. Pancarlı karışımı kırmızı biber ve yoğurtla robottan geçirip püre haline getirin. Tuz ilave edin. 2 saat buzdolabında dinlendirin. Servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.04.2023