



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

2 adet pancar
2 yemek kaşığı margarin
6 su bardağı su
1 kahve fincanı sarımercimek
1 su bardağı süt (sıcak)
Yeteri kadar Beyaz peynir veya krema
Tuz

1. Pancarları yıkadıktan sonra kabuklarını soyup doğrayın.
2. Mercimeği yıkayıp süzün.
3. Tencereye veya düdüklü tencereye margarini, pancarları ve mercimekleri ilave edin kapağını kapatıp pancarlar yumuşayana kadar pişirin. (düdüklü tencerede pişirecekseniz 10 dk yeterlidir)
4. Pancarlar yumuşadıktan sonra ocaktan alın ve blender yardımıyla pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Sıcak süt ilave ederek çorbayı inceltin.
5. Tekrar ocağa alın bir taşım kaynatın arzuunuza göre ister krema ile isterseniz peynir ilave edip servis yapın.

