



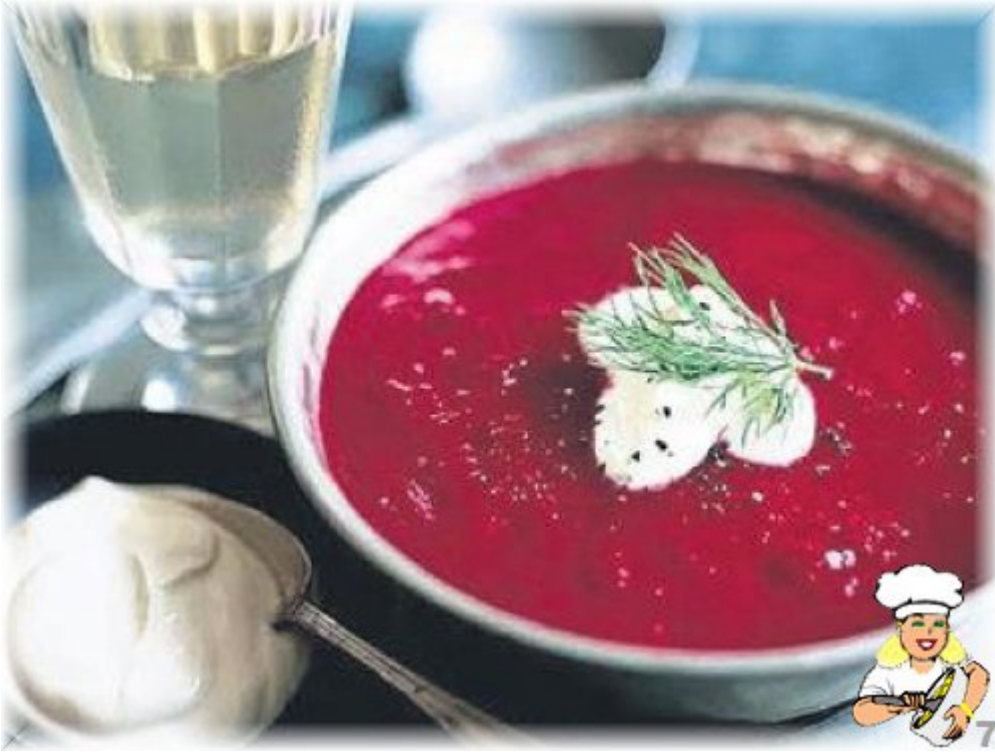
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

- 2 adet pancar
- 2 dilim taze zencefil
- 1 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 2 adet taze soğan
- 4 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı sirke
- Üzeri için:
 - 1 çorba kaşığı krema

Pancarların kabuklarını ve havucu soyup irice doğrayın ve tencereye koyun. Üzerine rendelenmiş taze zencefil, ince kıyılmış taze soğan, sirke, zeytinyağı ve sarımsağı da ilave edin. Üzerine suyunu koyarak kapağı kapalı halde orta ateşte 40 dakika pişirin. Pancarlar iyice pişince içinden 3-4 parçasını alıp küp şeklinde doğrayın, bir kenarda bekletin. Ve tenceredeki pancarlı pişen karışımı blender yardımıyla iyice çekin. Servis tabağına alın, küp doğranmış pancarları ve kremayı da üzerine koyup servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.04.2023