PANCAR ÇORBASI

2 adet kırmızı pancar
1 adet patates
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 su bardağı et suyu
İstediğiniz baharatlar
1 yemek kaşığı biber salçası ve domates salçası karışımı
Su
Tuz
Tereyağı
Sıvı yağ

Bütün sebzeler soyulup irice doğranır ve üzerine su eklenip iyice haşlanır. Haşlandıktan sonra blenderden geçirilir. Tereyağ ve sıvı yağ kızdırılır, salça karışımı eklenerek kavrulur ve çorbaya eklenir. Baharatları konulup suyu ve tuzu ayarlandıktan sonra servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:131886 • adı:Pancar Çorbası • gönderen:zehra mardin • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:13