



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

4 orta boy pancar
1 orta boy patates
1 soğan
1 kahve fincanı kırmızı mercimek
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
10 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Zeytinyağını ve tereyağını tencerede kızdırın. Soğanı ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Küp küp doğradığınız pancarları ve patatesleri de ekleyip 3-4 dakika daha çevirin. Kırmızı mercimeği ve suyunu ilave edip, sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Ocaktan alıp tuzunu ve karabiberini ekledikten sonra blenderda iyice ezin. Sonra tekrar ateşin üzerine alın, birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

