



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI PANCAR ÇORBASI

2 adet kırmızı pancar
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2-3 diş sarımsak
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
2 su bardağı et suyu
2 su bardağı su
Tuz

Soğan, pancar, havuç ve patatesi soyup küp küp doğrayın.
Sarımsakları ezin.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı yağda kavurun.
Soğanların ardından sarımsağı da ekleyip kavurmayı sürdürün.
Sarımsaklar yumuşayınca pancar ve patatesleri de kavurun.
Son olarak et suyu ve suyu ilave edip kapağı kapalı halde yumuşayana kadar pişirin.
Sebzeler yumuşayınca çorbanızı kaselere bölüştürüp sıcak servis edin.

