



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet kırmızı pancar
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Sıcak su (veya et suyu)

Tencereye yağları alıp ısıtın.

Üzerine ince kıyım doğranmış soğan ve sarımsağı ekleyip soteleyin.

Pancar ve patatesin kabuklarını soyup, havucun üzerini kazıyın.

Hepsini küçük küpler halinde doğrayıp soğana ekleyin.

Sebzeler yumuşayınca kadar kısık ateşte kavurun.

Pancar çorbası tarifi

Üzerine suyunu ilave edip pişirin. (Çorbanın suyunu kendi damak zevkinize göre ekleyin.)

Tuzunu ve arzu ederseniz karabiberini ekleyin.

Blender'ıdan geçirin. Dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

