



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

2 adet büyük boy pancar
1 yemek kaşığı organik üzüm sirkesi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı labne peyniri
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber

Pancarlar iyice yıkandıktan sonra kabuğuyla birlikte yumuşayana kadar haşlanır. Kabuğu soyulup küp şeklinde doğranır ve mutfak robotuna aktarılır. Sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiber ilave edilerek püre haline getirilir. Ayrı bir kapta süzme yoğurt ve labne iyice karıştırılır. Pancar püresi ile karıştırılır. Homojen bir görünüm elde edildikten sonra buzdolabında soğutulur. Soğuk bir şekilde servis edilir.

