



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI PANCAR ÇORBASI

2 adet orta boy kırmızı pancar  
1 adet orta boy patates  
1 adet iri havuç  
1 adet orta boy soğan  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1,5 litre su  
Tuz

Pancar, havuç, soğan ve patatesleri soyarak istediğiniz ebatlarda doğrayın. Orta boy bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Kızdırdığınız yağa doğradığınız tüm malzemeyi ekleyerek 2-3 dakika kavurun.

Sebzelerin kokusu yükselip pancarlar diğer sebzeleri boyamaya başladığında 1,5 litre suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte sebzeleri pişirin. Pancarlar ve havuçlar yumuşadığında çorbanın tuzunu ekleyin ve ocaktan alarak blenderden geçirin.

Pürüzsüz bir kıvam elde edince tekrar ocağa alıp 10 dakika daha kısık ateşte kaynatın. Sıcak servis yapın.

