



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet pancar
- Çay kaşığı ucu kadar tuz, karabiber
- 5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı krema

Bir tencerenin içine zeytinyağını koyun üzerine soğanları küp küp kesin ekleyin. Ardından sarımsağı rendeleyin. Bunlar kavrulurken daha önceden haşladığınız pancarları küp küp kesin içine ekleyin. Üzerine krema ve suyu boşaltıp karıştırın. Baharatları da ekledikten sonra 10 dakika boyunca karıştırmaya devam edin. Ardından ocaktan alıp servis edin.

