



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

3 adet pancar
70 gr İçim Şef Krema
1 adet büyük soğan
1.5 litre tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı

Soğanı küpler halinde doğrayın. İçim Tereyağı'nı tavada eritin. Soğanları ekleyin ve kavurmaya başlayın. Pancarı iyice yıkayın kabuğunu soyun ve ince doğrayın. Soğanlara ilave ederek birlikte soteleyin. Yaklaşık 5-8 dakika soteledikten sonra bir kaba alın ve el blender'ı yardımıyla püre haline getirin. Tekrar tencereye koyun. Üzerine tavuk suyu ve tuz ekleyin. Karıştırarak kıvam alınca kadar pişirin. Ocaktan alın ve İçim Şef Krema'yı ilave edin. Çırparak hızlı karıştırın ve sıcak servis edin.

