



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI PANCAR ÇORBASI

2 küçük soğan
400 gr lahana
700 gr kırmızı pancar
1 limon
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 litre et suyu
2 defne yaprağı
Yarım tatlı kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
1 demet maydanoz
300 gr süt kreması
4 dilim esmer ekmek

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Lahana'yı ayıklayıp temizleyin. Sert kısımlarını kesip yapraklarını ince ince doğrayın. Kırmızı pancarı soyup (bu esnada eldiven kullanmanız önerilir) rendeleyin. Limonu yıkayın ve kabuğundan büyük bir parça kesin. Büyük bir tencerede yağı kızdırıp soğanları hafifçe kavurun. Lahana'yı da ilave ederek kavurmaya devam edin. Tencereye kırmızı pancar, limon kabuğu, defne yaprağı, kimyon ve sirkeyi ilave edip kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp ateşten alın. Buzdolabında bir gece bekletin. Maydanozu yıkayıp yapraklarını ince ince doğrayın. Süt kremasını çırpıp büyük bir kaseye alın. Ekmeği küçük küpler halinde kesip margarinde kızartın. Çorbayı ısıtın. Limon kabuğunu çıkartıp tuz ve karabiberle tekrar tatlandırın. Maydanozu serpip süt kreması veya kırırlarla servis yapın.