



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI

- 2 adet pancar
- 1 adet havuç
- 2 adet kırmızı biber
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı sirke
- 6 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı soya sosu

Kabukları soyulmuş pancarları, havucu ve kırmızı biberi tencereye koyun. Sarımsak, tereyağı, sirke ve suyu katarak 30 dakika pişirin ve blenderden geçirin. Tekrar tencereye alın ve soya sosunu ekleyerek bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.