



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PANCAR ÇORBASI

- 2 adet pancar
- 2 dilim taze zencefil
- 2 diş sarımsak
- 2 adet taze soğan
- 4 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı sirke
- Üzeri için:
 - 1 çorba kaşığı krema

Pancarların kabuklarını soyup irice doğrayın ve tencereye koyun. Üzerine rendelenmiş taze zencefil, ince kıyılmış taze soğan, sirke, zeytinyağı ve sarımsağı da ilave edip suyunu ekleyin. Kapağı kapalı olarak orta ateşte 40 dakika pişirin. Pancarlar iyice pişince içinden 3-4 parçasını alıp küp şeklinde doğrayıp bir kenarda bekletin. Ve tencerede pişen pancarlı karışımı blender yardımıyla iyice çekin. Servis tabağına koyup üzerine küp doğranmış pancarları ve kremayı da koyup servis yapın.
