



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR ÇORBASI

Veda Kaya

- 10 Adet Pancar
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Soğan
- 2 Su Bardağı Tavuk Suyu
- 1 Paket Krema
- 1 ay Kaşığı Tuz
- 1 Tütam Karabiber

Pancarları soyup doğrayalım. Ardından havucu ve soğanı da doğrayalım. Hepsini bir tencereye koyalım. Üzerine tavuk suyu ekleyerek kaynatalım. Suyu süzelim. Taneleri rondodan geçirelim. Suyunu ilave edelim. Ardından kremayı ekleyelim ve karıştıralım. Soğuyunca servis yapabiliriz.