



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR ÇORBASI

2 adet pancar
2 adet havuç
2 adet domates
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
6 su bardağı su
6 dilim kepek ekmeği
100 gram kaşar peyniri
3 diş sarımsak

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencerede tereyağını eritin ve domatesleri, havuçları, kabukları soyulmuş doğranmış pancarları ve soğanı ekleyip kapağını kapatın 30 dakika kadar pişirin. Mikserden geçirip üzerine un serpin ve karıştırın. Ezilmiş sarımsakları ve suyunu da ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kadar kaynatıp servis yapılacağı zaman rendelenmiş kaşar peyniriyle ekmeği üzerine ekleyip sıcak olarak servis yapın. İstenirse içine arpa şehriye de konabilir.
