



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANCAR ÇORBASI

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

Tencereye tereyağını ekleyip eritin. Havuçları kabukları soyulmuş, doğranmış pancarları ve soğanı ekleyip kapağını kapatıp 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 çiğ krema ekleyebilirsiniz. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "pazartesi" tarafından gönderildi. 01.12.2014