



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR ÇORBASI (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çekilmiş yarma su ile pişirildikten sonra pancar adı verilen bitkinin yaprakları ince ince doğranıp tencerenin içine atılır. Pancarlar pişince bir tarafta bir kaşık unla özelenmiş yoğurt karıştırılarak çorbaya konur. Tuzu da atılıp bir taşım kaynatılır. Yoğurt konulduktan sonra kaynatılmaz çünkü yoğurt ekşi olmasın. Pişen çorbaya soğan ek yapılır. Tavaya sadece yağ konur. Küçük soğan küçük küçük kareler halinde tavaya doğranır. Yağda soğanlar hafif pembeleşince üstüne nane ekilip çorbanın yüzüne konur.

