



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR DİBLESI

1 baę kara pancar
yarım kilo top pancarı
2 baę soęan
2 tane havuç
1 patates
1 kase bulgur
1 kase yarma
1 demet maydanoz
1 tutam pırasa yaprağı
1 baę pezk
Acı biber
Tuz
Sıvıyağ
1 kaşıkd tereyağı

pancarlar maydanoz gibi çok ince şekilde kıyılır aynı şekilde top pancarımızda kıyılır. tenceremize 2 litre kadar su konur kaynayınca pancarlar için atılır bulgur ve yarmada içine atılır harlı ateşte haşlanırken patates ve havuçlar minik minik doğranıp için atılır ardından pezkler doğranır için atılır maydanozda aynı şekilde . 10 dk pişmesi beklenir ardından süzülür. ayrı bir yerde soğan yemeklik doğranır sıvıyağ ve tereyağ eklenir güzelce kavrulur süzdğmz karışım güzelce kavrulur tuz ve pulbiber atılır sıcak sıcak yanında mısır ekmeği ile yenir.

