



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR ÇORBASI (ORDU)

Kenan Pala

Pancar 500 gram
Tereyağı 30 gram
Barbunya fasulyesi 75 gram
Kuru soğan 1 adet
Acı biber 1 adet
Mısır unu 25 gram
Pirinç 25 gram
Bulgur 25 gram
Haşlanmış mısır 25 gram
Tuz 5 gram

Pancar ayıklanıp temizlenir ve yıkanarak ince bir şekilde doğranır.

Uygun bir tencerede yağda soğan pembeleşene kadar kavrulur.

Doğranmış pancar ilave edilerek rengi dönene kadar karıştırılır.

Ardından bulgur, pirinç ve haşlanmış barbunya fasulyesi ile mısır eklenir.

Katılan malzemeler bir süre kaynadıktan sonra mısır unu kaynamakta olan çorbanın içerisine azar azar katılarak tahta kaşıkla karıştırılır.

Çorbanın ocaktan indirilmesine yakın acı biber eklenerek servise hazırlanır.

