



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR (KARALAHANA) DİBLESİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 bađ fide pancarı
1/2 su bardađı pirinç
2 adet kuru sođan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 ay bardađı pul biber
Tuz

Bir bağ pancar yıkanır ince ince doğranır. Kaynayan suya atılır, bir taşım kaynatılır. Hařlama suyuna bir çay kaşığı tuz atılır (pancarın renginin yeşil kalması için). Pancar yarı piştikten sonra pirinç ilave edilir. Bir süre daha haşlanır, yumuşamaya başlayınca ocaktan alınır ve süzgeçten geçirilir, soğumaya bırakılır. Diđer tarafta soğanlar ince ince doğranır. Yađda pembeleşinceye kadar kavrulur. Pul biber ilave edilir. Szlen pancar ve pirinç ilave edilip tuz da eklenir. Karıştırılarak pişirilir. Daha sonra servis edilir.

