



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAR MÜCVERİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 2 adet pancar
- Pancarın yaprakları
- 3 adet yeşil soğan
- 1 adet yeşil biber
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 1 çorba kaşığı maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 adet yumurta
- 2 çay kaşığı acı sos
- 4 çorba kaşığı tepeleme un
- Sosu için:
- ½ su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 diş rendelenmiş sarımsak
- ½ çay kaşığı kırmızı acı biber
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Pancarları soyun ve rendeleyin. Soğan, yeşil biber, maydanoz ve pancarın yapraklarını ince ince kıyın. Taze zencefilli de rendeleyin ve hepsini derin bir kaseye alın. Limon kabuğu rendesi, yumurta, un ve baharatlar ile acı sosu ilave edin, karıştırın. İstedığınız büyüklükte bir kaşıkla alın ve derin yağda alt üst kızartın. Kağıt havlu üzerine alın, yağını bıraktıktan sonra servis tabağına koyun. Sosunu yoğurt çırpma teli ile pürüzsüz olana kadar çırpın. Diğer malzemeyi içine ilave edin yine karıştırın. En son 1 çay kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz da ilave edin.

