



PANCAR SAPI KAVURMASI

2 demet pancarın sapları ve yaprakları
2 adet küçük boy soğan
1 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı tuz

Soğan ve sarımsağı kıyıp zeytinyağında soteleyin. Zerdeçalı ilave edip bir iki kez çevirin. Pancar yapraklarını ve sapını kıyıp ince saplarını soteleyin ve sonra yaprağı ekleyin. Hafifçe yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp ocaktan alın. Servis yapın.

