



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR SOSU

2 adet pancar
1/2 soğan
1 diş sarımsak
3 gr tuz
1 gr karabiber
50 ml krema

Pancarları, soğan ve sarımsağı kaynar suda pişirin. Kabuklarını soyduktan sonra mutfak robotuna yerleştirin. Tuz, biber ve çiğ kremayı ekleyip homojen bir kıvam elde edene kadar parçalayın.

Not: Makarna sosu olarak kullanılabilir.