



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI DÖŞ ÇORBASI

1 adet Soğan
1 Yemek kaşığı Şeker
150 Gram mor Lahana
2 adet Domates
4 Çay kaşığı Ekşi krema
1 adet Pancar
350 Gram Dana Döş
1 Çimdik toz Biber
1 adet Defne yaprağı
250 Gram Patates
1 adet Havuç
2 Yemek kaşığı Sirke
1 tutam Dereotu
2 yemek kaşığı tereyağı

Kısık ateşte 2 litre su ile bir tencerede küp doğranmış döşleri defne yaprağını tuzunu ekleyip yaklaşık 2 saat kaynatalım. Bir tavada tereyağını eritin, küp doğranmış soğanı biraz soteleyin ardından küp doğranmış havuçları küp doğranmış patatesleri sonra küp doğranmış pancarı koyup karıştırıp sotelemeye devam edin sonra ince şeritler halinde kesilmiş lahanayı ilave edip pişirin bu malzemeyi kaynayan döşlerin üzerine dökün sirkesini ekleyin. Bir tavada tereyağını eritip rendelenmiş domatesi koyu kıvam oluncaya kadar pişirin toz biber ekleyin döşlerin üzerine ilave edin ve 15 dakika daha kaynatın ve altını kapatın çorba kasesine bir kepçe çorba koyup ince kıyılmış dere otu serip bir yemek kaşığı ekşi krema koyup sofraya sunun.