



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI EKMEK

5 su bardağı un
1 paket kuru maya
2 adet kırmızı pancar
yarım su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin

Pancarları küp şeklinde doğrayın ve yumuşayınca kadar kaynar su içerisinde haşlayın. Haşlanan pancarları robotta püre haline getirin. Maya, yoğurt, tuz, yağ ve unu bir kaba alın. Üzerine püre haline getirdiğiniz pancarı ekleyip yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun üzerini kapatın ve 15 dakika dinlendirin. Baton pişirme kalıba dökün tekrar üzerini bezle örtün ve 45 dakika daha dinlendirin. Önceden 210 C° ye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis edin.