



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI EKŞİLİ ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2 su bardağı katkılı (ya da 1 su bardağı kırmızı mercimek, 1 su bardağı dövme, 1 fincan nohut)
2 orta boy pancar
1 tatlı kasığı sumak eksi
1 çay bardağı yemeklik yağ
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
1 tatlı kasığı nane
Tuz

2 su bardağı katkılı yıkanır ve tencereye konur. Üzerini kapatacak kadar su konur ve sık sık karıştırılarak pisirilir.
Tenceredeki su iyice çekilince, çorba kıvamına gelene dek su konur. Tuz atılır. Öylece kaynatılır. Kaynayan tencereye ince kıyılmış pancar sapları konur. Yeterince sumak eksi konduktan sonra pancarlar pisene dek kaynatılır.
Patlıcanlar pisince, tencere ocaktan indirilir. Bir tavada nane ve kırmızıbiber yağda kavrulur ve yüzüne yakılır.