



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI KIŞ ÇORBASI

1 iri patates
1 kahve fincanı domates salçası
3 iri pancar
yarım minik lahana
3 iri kereviz
1 demet maydanoz
2 orta soğan
1 tatlı kaşığı toz şeker
yarım bardak yoğurt
8 bardak et suyu
1 diş sarımsak (arzu edilirse)
1 bardak su biraz tuz
2 çorba kaşığı (silme) margarin
1 defne yaprağı

Pancarların kabukları soyulup çöp gibi ince ince doğranır. Dövmüş sarımsağı da ilâve edip karıştırdıktan sonra bir kenara bırakılır, öte yandan tavaya yağ ve rendelenmiş soğanlar konup pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra salçası ve pancarlar ilâve edilerek 8 - 10 dakika daha kavrulur. Soyup parmak gibi doğranan kereviz, lahana, toz şeker ve ayıklayıp yıkandıktan sonra demet halinde bağlanan maydanoz, defne yaprağı ve suyla, et suyu da ilâve edilir. Sebzeler yumuşayınca kadar orta ateşte 40 - 50 dakika pişirilir. Sonra maydanoz demeti çıkarılıp, soyulmuş ince ince doğranmış patatesler ilâve edilir. 25 - 30 dakika daha pişirilir ve yanında yoğurt olduğu halde servis yapılır.