



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI SEBZE ÇORBASI

SuperFresh Soğan ½ bardak
SuperFresh Garnitür ½ paket
Pancar, soyulmuş ve küçük küp doğranmış 2 adet
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı
Sap kereviz 2 adet
Tavuk suyu 4 bardak
Süzme yoğurt 2 yemek kaşığı
Dereotu ¼ demet
Soğuk su 1 bardak

Zeytinyağını bir tencereye koyun ve SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanları iyice soteleyin.
Superfresh Garnitür ve tüm diğer sebzeleri ekleyin ve 5 dakika soteleyin.
Ardından tavuk suyunu ve 1 bardak soğuk su ekleyin.
Sebzeler iyice yumuşayınca dek kısık ateşte pişirin.
Tuz ve karabiber ekleyin.
Servis için ½ yemek kaşığı süzme yoğurt ve dereotu ile süsleyin

