



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ PANCAR PÜRESİ

750 g pancar (yıkayıp, ayıklandıktan sonra, üstlerinde 5 cm boyunda sap bırakılmış)

1 iri patates (yaklaşık 250 g)

1 tatlı kaşığı ağaççileği sirkesi (ya da elma sirkesi)

bir tutam hintcevizî rendesi

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Bütün pancarları büyük bir alüminyum kâğıtla paketleyin. Patatesi bir çatalla birkaç yerinden delip, paketlenmiş pancarları ve patatesi bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi fırına verip, sebzeleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.

Tepsiyi fırından alıp, alüminyum folyoyu açarak, pancarlar ve patatesi ılınmaya bırakın (iyice soğumamalıdır-lar). Ilık pancarlar ve patatesi soyup, sebze değirmeninden geçirerek püre haline getirin (püreyi blendırda yapmayın, çok esnek olur). Püreye sirke, hintcevizî rendesi, tuz ve karabiberi ekleyip, çırpma teliyle iyice çırpıldıktan sonra, bir servis tabağına aktarın. Üstünü bir kaşığı tersiyle yol yol (ya da daireler halinde) biçimlendirip, servis yapın.

---