



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEZZİK CACIĞI

Su 1 l  
Pancar 2 adet  
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı  
Kuru soğan 1 adet  
Sarımsak 2 diş  
Salça 1 yemek kaşığı  
Pilavlık bulgur 2 su bardağı  
Pancar suyu 4 su bardağı  
Tuz 1 çay kaşığı  
Karabiber 1/2 çay kaşığı  
Yoğurt 1 su bardağı  
Sarımsak 1 diş  
Tuz 1 çay kaşığı

İlk olarak pancarları soyup dört parçaya bölün ve su ile birlikte tencereye ekleyip pişirin.

Pişen pancarların suyunu kullanmak için saklayın.

Başka bir tencerenin içerisine İnce ince doğranmış olan soğanları, sarımsakları ve zeytinyağını ekleyip kavurun. Soğanlar kavrulunca içerisine salçayı da ekleyip 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin.

Ardından diğer malzemeleri de ekleyip pişmeye bırakın.

Üzeri için rendelenmiş sarımsak, yoğurt ve tuzu bir kabin içerisinde karıştırıp servis ederken üzerine gezdirebilirsiniz.

