



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POLONYA USULÜ PANCAR

500 gr pancar (haşlanıp, kabukları soyularak dilimlenmiş ve sıcak tutulmuş)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 tatlı kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) krema
2 orba kaşığı sirke
1 ay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
1 ay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 orba kaşığı şeker

Yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte eritip, tencereyi ateşten indiriniz. Tahta bir kaşıkla unu katıp, pürütsüz bir bulamaç yapınız. Yavaş yavaş krema, sirke, dereotu, tuz, biber ve şekeri katınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli (karıştırarak 5 dakika, sos sıcak ve pürütsüz olana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, pancarları delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Tencerede kalan sosu üstlerine döküp, servis ediniz.

Not: Polonyu usulü pancarı, rosto ve tavuk yemeklerinin yanında servis edebilirsiniz.