



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KIRMIZI PANCAR ÇORBASI

2 Kırmızı pancar
1 Havuç
1 Soğan
3 Yaprak lahanası
2 Domates
4 Su bardağı tavuk veya et suyu
1 Yemek kaşığı tereyağı
1 Çay bardağı domates püresi
1 Demet ince kıyılmış maydanoz
1 Dal taze soğan
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencerede ısıtın. Soğanı yemeklik doğrayın ve kızgın tereyağına ekleyin, biraz kavurun. Kabuklarını kazıdığınız kırmızı pancarı, fındık büyüklüğünde doğrayın. Havucu, ince doğradığınız lahanayı ekleyip, 2 dakika kadar soteleyin. Domates püresini ilave edin. Tavuk, veya et suyunu ilave edip, kaynamaya bırakın. Sebzeler yumuşamaya başladığında, dörde böldüğünüz domatesi, tuzu ve karabiberi ekleyip pişirmeye devam edin. Çorbanın malzemeleri yumuşadıktan sonra, tencereyi ocaktan alın, ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz serpiştirin, sıcak servis yapın.

