



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ KİMYONLU PANCAR

2 kg orta boy pancar (yeşil yapraklarıyla birlikte)
6 cl. (1/4 su bardağı) elma sirkesi
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı kimyon tohumu (ya da 1/4 tatlı kaşığı kimyon)
bir tutam tuz

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Pancarları yıkayıp, saplarını kesin. Yapraklarını saplardan ayıklayıp (sapları atın), 3 cm eninde şeritler halinde doğrayarak bir kenara bırakın. Pancarları büyük bir alüminyum kâğıtla paketleyip, paketi bir fırın tepsisinde fırına vererek, pancarları yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Paketi fırından alıp açarak, pancarları bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca soyup, 0,5 cm kalınlığında dilimleyerek, bir kenara bırakın. Küçük birtencereye sir-.ke, sarımsaklar, kimyon tohumları (ya da kimyon) ve tuzu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı yarı yarıya çekinceye kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Bir tencereye 2 çorba kaşığı su koyup, pancar yapraklarını ekleyerek, tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşe oturtup, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencerenin kapağını açıp, yaprakları yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, yaprakları bir süzgeçte süzdükten sonra, yeniden tencereye koyup, öbür tenceredeki sirkeli sosu üstüne boşaltarak, pancar dilimlerini ekleyin ve tencereyi kısık ateşe oturtup, ara sıra karıştırarak sirkeli - kimyonlu pancarı ısıtın. Isınınca tencereyi ateşten alıp, sirkeli - kimyonlu pancarı bir servis tabağına boşaltarak, servis yapın.