



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK PANCAR ÇORBASI

Yarım paket Bizim Mutfak Bakliyatlı Ezogelin Çorbası Karışımı

2 adet kırmızı pancar

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

1/2 su bardağı su

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı zeytinyağı (arzuya göre)

Nane yaprağı

Bakliyatlı Ezogelin Çorbası Karışımı

Yarım paket Bizim Mutfak Bakliyatlı Ezogelin Çorbası Karışımı'nı haşlayıp süzün.

Pancarları kabuklarıyla beraber haşlayın. Yumuşayınca kabuklarını soyup iri parçalar halinde doğrayın. Yoğurt, su ve sarımsaklarla beraber blenderdan geçirin.

Elde ettiğiniz koyu kıvamlı karışıma kontrollü bir şekilde su ekleyerek karıştırın. İsteddiğiniz kıvamı elde ettikten sonra Bizim Mutfak Bakliyatlı Ezogelin Çorbası Karışımı'nı ve tuzunu ekleyip karıştırarak servis edin. Soğuk Pancar Çorbası hazır. Servis ederken dilerseniz üzerine nane yaprağı ekleyip biraz zeytinyağı gezdirebilirsiniz.

