



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PANCAR ÇORBASI (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Süt
1 Su Bardağı Aşlık (yarma)
1 Adet Şeker pancarı
Tuz

Bir tencereye süt ve yıkanıp temizlenen yarma(aşlık) konularak yarma yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sonra rendelenmiş şeker pancarı ilave edilir pancarda piştikten sonra yeterince tuz eklenerek sıcak servis yapılır.

