



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PANCAR ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 bağ kırmızı pancar (yapraklarıyla birlikte)
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 orta boy kuru soğan
1 diş sarımsak
Tuz, karabiber

Pancarların yapraklarını ayıklayın ve bol suyla yıkayın. Pancarları ince ince dilimleyin, yaprakları küçük parçalara ayırın.

Tereyağını tavada eritin. Küp doğradığınız soğanı ve ezilmiş sarımsağı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Dilimlenmiş pancarları ve yapraklarını tavaya ekleyerek 5-6 dakika kadar orta ateşte soteleyin.

Karışıma sütü ekleyerek kısık ateşte 10 dakika pişirin. Sütün kıvam alması için ara sıra karıştırmayı unutmayın. Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın, sıcak servis yapın.

