



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANELİ PANCAR ÇORBASI

2 adet iri kırmızı pancar
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım limon
2 çorba kaşığı un
1 litre tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Pancarlar soyulur, küp şeklinde doğranır. Tencereye 3 su bardağı kadar su konur, az tuz atılır. Pancarlar atılır, yumuşayana kadar haşlanır. Tavuk suyu eklenir. Başka bir kaptay yoğurt, yumurta, limon ve un çırpılır, biraz haşlama suyu katılır ve çorbaya eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Başka bir tavada tereyağı ve pul biber kızdırılır.