



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE PANCAR ÇORBASI

400 g pancar
700 ml sebzeli et suyu
50 g doğranmış soğan
150 ml ekşi krema
Karabiber
Tuz
Taze dereotu

Pancarı soyun ve 2 cm'lik küpler halinde doğrayın.
Pancar, et suyu ve soğanları SoupMaker'a koyun ve kapağı kapatın.
Kremalı çorba programını seçin ve SoupMaker hazır olana kadar bekleyin.
SoupMaker hazır olduğunda, kapağı açın ve karıştırın.
Lezzet vermek için baharat ekleyin.
Çorbayı kaselere boşaltın ve son olarak dereotunu ekleyin.

Not: Bu çorbayı pancar yerine yer lahanası (alabaş) ile de yapabilirsiniz. Sebzeli et suyu yerine et suyu da kullanabilirsiniz.

