



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PANCAR ÇORBASI

2 adet kırmızı pancar
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1/2 su bardağı su
Karabiber
Kekik
Fesleğen

Kabuklarıyla birlikte pancarları yumuşayana kadar haşlıyoruz. Yumuşadıktan sonra soğuk suyun içinde soğumaya bırakıyoruz ve kabuklarını soyuyoruz. Küçük küçük doğrayıp yoğurt ve sarımsakla beraber blender'dan geçiriyoruz. Elde ettiğimiz koyu kıvamlı karışıma kontrollü bir şekilde suyu ekleyerek karıştırıyoruz. En son yağı ve baharatları ekleyip servis ediyoruz.

