



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KIRMIZI PANCAR

- 3 adet orta boy kırmızı pancar
- 1 Adet kuru soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Yemek kaşığı uzum sirkesi
- 1 Yemek kaşığı pirinç
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 5 Su bardağı su
- Tuz

Kırmızı pancarı kazıyın, veya soyun, küp küp doğrayın. Soğanları küp şeklinde doğrayın, sarımsakları rendeleyin. Geniş bir tencerenin içine yağ ilave edin ve soğanları kavurun, ardından doğranan kırmızı pancarı ilave edin, kaynar suyu ekleyerek, kısık ateşte kapağı kapalı olarak pancarlar yumuşayana kadar pişirin. Çatal yardımıyla pancarların yumuşamış olduğunu kontrol edin. Yumuşayınca, içine rendelenen sarımsak, pirinç, sirke ve tuz ilave edip, harmanlayıp pişirmeye devam edin. Pirinçler ve pancarları kontrol edin ve pişmiş olan zeytinyağlı pancar yemeğini ocaktan alın, soğumaya bırakın. Soğuyunca, maydanozla süsleyerek, servis yapın.

