

Kirmizi Pancar Corbasi

Malzemeler

2 tane sogan
400 gr lahana
700 gr kirmizi pancar
1tane limon
3 yemek kasigi sivi yag
2 lt et suyu
2 defne yapragi
Yarim tatli kasigi kimyon
2 yemek kasigi sirke
Tuz ve Karabiber
1 demet maydanoz
300 gr sut kremasi
4 dilim esmer ekmek
3 corba kasigi margarin

Yapilisi

Soganlari soyun ve yemeklik olarak dograyin.
Lahanayi ayirin ve yıkayin. Sert kisimlarini kesip yapraklarini ince bir sekilde dograyin.
Kirmizi pancari soyun ve rendeleyin.
Limonu yıkayin ve kabugundan buyuk bir parca kesin.
Tencereyi ocaga alin yagi kizdirip soganlari hafifce kavurun. Lahanayi da ilave ederek kavurmaya devam edin.
Tencereye kirmizi pancar, limon kabugu, defne yapragi, kimyon ve sirkeyi ilave edip kisik ateste 20 dakika kadar pisirin.
Tuz ve karabiber de ekleyip ocaktan alin. Buzdolabinda bir gece bekletin.
Maydanozu yıkayıp yapraklarini ince ince dograyin.
Sut kremasini cirpip buyuk bir kaseye alin.
Ekmegi kucuk kupler halinde kesip margarinde kizartin.
Corbayi isitin. Limon kabugunu cikartip tuz ve karabiberle tekrar ilave edin.
Maydanozu serpip sut kremasi veya kitirlarla servis yapabilirsiniz. afiyet olsun