

Kremali Pancar Corbasi

Malzemeler

1 tane ortaboy kirmizi pancar

1 tane ortaboy kereviz

1-2 havuc

1 tane patates

sut

yumurta

tuz

tereyag

toz kirmizi biber

1-2 dolu yemek kasigi un

Yapilisi

Pancar,kereviz,patates,havuc kucuk kupler seklinde dogranir.

1 kasik tereyag ve sivi yagla once pancar havuc ve kereviz biraz kavrulur patatesten ilave edilir.kaynamis su ve tuz ilave edilir.sebzeler pisince blendirdan gecirilir.ayir bir yerde,1 kasenin icine bir yumurta sarisi un ve sut konur ve iyice cirpilir koyu ayran kivaminda olur. yavas yavas kaynayan corbaya ilave edilir.kesilmesin diye karistirilir koyu olursa sut ilave edilip kivami bulunur.uzerine terayag ve toz biber yakilir ve servise hazir