

Zeytinyagli Pancar

Malzemeler

5 adet pancar
1 kucuk kahve fincani pirinc
1 adet kuru sogan
2 dis sarimsak
1 cay bardagi zeytinyagi
Kuru biber
Suzme yogurt

Yapilisi

5 adet pancar duduklude haslanir. Haslanan pancarlarin kabuklari soyulur ve rendelenir. Soganlar yeeklik dogranip 1 cay bardagi zeytinyaginda kavrulur. Pembeselen soganlara pancarlar eklenip kavurmaya devam edilir. Bir tutam tuz serpilip, 2 dis sarimsak ve 1 kucuk kahve fincani pirinc ilave edilir. Pancarlarin uzerine cikmayacak kadar su dokulup yemek pismeye birakilir. Pisen yemek kuru biberlerle susulenir ve yaninda sarimdakli suzme yogurtla servis edilir.
Zeytinyagli Pancar servise hazirdir.