

Pancarlı Elmalı Çorba

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 orta boy pancar
- 1 yeşil elma
- 1 küçük patates
- 1 kuru soğan
- 5 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun suyu
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

1. Pancarları hazırlayın:

- Pancarları soyup küçük küpler halinde doğrayın; elmayı, patatesi ve soğanı da doğrayın. Pancar suyu tezgâhı ve elleri boyayabileceğinden kesme tahtasını hemen durulayın.

2. Sebzeleri pişirin:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Pancar ve patatesi ekleyip 2 dakika çevirin; sebze suyunu dökün. Kaynadıktan sonra pancarlar bıçakla kolayca delinecek kıvama gelene kadar yaklaşık 20-25 dakika kısık ateşte pişirin.

3. Elmayı ekleyin:

- Doğranmış elmayı ilave edip 8-10 dakika daha, elma yumuşayana kadar pişirin.

4. Çorbayı pürüzsüzleştirin:

- Tencereyi ocaktan alıp blenderdan geçirin. Limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Kıvam koyuysa sıcak sebze suyuyla azar azar açın.

>> **İpucu:** Elma ve limon pancarın topraksı tadını dengeler; limonu blenderdan sonra ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı