Erzurum çeç pancarı

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Dana kavurma
500 g	Çeç (şalgam sapı ve yeşilliği)
110 g	Soğan 1 adet
30 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı
10 g	Domates salçası ½ yemek kaşığı
70 g	Bulgur ½ su bardağı
70 g	Yeşil mercimek ½ su bardağı
2 g	Pul biber 1 çay kaşığı
2 g	Karabiber ¾ çay kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği haşlayın.
2. Soğanı doğrayıp tereyağında kavurun.
3. Salçayı ekleyip karıştırın.
4. Kavurmayı, haşladığınız mercimeği, çeci, bulguru, karabiberi, pul biberi ve tuzu ekleyin. Üzerini geçecek kadar su koyun.
5. Kısık ateşte 20 dakika pişirin, sıcak servis edin.
   20 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1304 (Erzurum Ticaret Borsası)
tatname.com/tr/tarif/erzurum-cec-pancari