



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORÇ (BORSCHT) ÇORBASI

Alina Zaslavska

250 gr. kuşbaşı et
6 bardak et suyu
4-5 yaprak beyaz lahanana
2 adet patates
1 adet pancar
1 adet havuç
2 diş sarımsak
1 tane soğan
Maydanoz
1 tatlı kaşığı sirke
1 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Tereyağı veya zeytinyağı

Tencerede eti suyunu salıp çekene kadar kavuralım ve 6 bardak ılık su ekleyelim kaynamaya bırakalım. Lahanaların damarlarını çıkarıp ince doğrayalım. Patates, havuç, pancar ve soğanı küp doğrayalım. Sıvıyağı tencereye koyup doğradığımız sebzeleri ekleyelim. Salça ve sarımsağı koyup 1-2 dakika kavuralım. Etimizi ve et suyunu ekleyelim. Defne yaprağı kıyılmış maydanoz ve sirkeyi koyalım. 20 dakika pişirelim.

