



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BORÇ ÇORBASI

- 1 Orta boy patates
- 1 Orta boy soğan
- 1 Küçük kereviz
- 2 Lahana yaprağı
- 1 Küçük pancar
- 1 Küçük havuç
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 Diş sarımsak
- 8-10 Dal maydanoz
- 1 Defne yaprağı
- 1 Çay kaşığı şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye 8 su bardağı su koyup, tuz atarak kaynatınız. İnce kıyılmış soğan, defne yaprağı, salça, şeker, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kereviz, pancar ve lahana ilave ederek 15-20 dakika pişiriniz. Patates ve havuç, ezilmiş sarımsak ve yağ ile birlikte çorbaya atınız. Havuçlar yumuşayınca kadar pişirip, defne yaprağını çorbadan çıkartınız. Yoğurdu ezip sulandırınız. Çorba suyu ile ılıklaştırıp karıştırarak çorbaya ilava ediniz. Çorba kâsesine boşaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.
