



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BORÇ ÇORBASI

- 2 adet orta boy pancar, soyulup rendelenmiş
- 1/2 kilo (orta boy) ince doğranmış lahanaya
- 2 diş sarımsak
- 1 demet maydonoz, ince doğranmış
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet büyük havuç (temizlenip rendelenmiş)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet defne yaprağı
- 2 adet orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 litre et suyu

Küp küp doğranmış patatesleri etsuyuna ekleyin ve kaynatmaya başlayın.

Patatesler biraz haşlanınca, ince kıyılmış lahanayı, defne yaprağını, maydonozun yarısını ekleyin.

Kısık ateşte hepsini kaynatın.

Başka bir geniş tencerede, ince doğranmış soğanı hafif pembeleşinceye kadar zeytinyağında kavurun.

Domates ve biber salçalarını ekleyip, kokusu çıkana kadar karıştırın.

Üzerine rendelenmiş ya da küçük küçük doğranmış domatesleri ilave edin.

Domatesler kaynayıncaya kadar rendelenmiş pancar ve havuçları tencereye atıp beş dakika kadar pişirin.

Diğer tarafta kaynayan lahanalı karışım pişmişse, pancarlı karışıma ekleyip hep beraber bir kaç dakika kaynatın.

Altını kapattıktan sonra ezilmiş sarımsakla, kalan yarım demet maydonozu ilave edin.

Servisten önce defne yaprağını içinden çıkartmayı unutmayın.

