



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORÇ ÇORBASI

5 büyük pancar (soyulmuş ve dilimlenmiş)
1500 gr (7+1/2 su bardağı) su
1 soğan (ince kıyılmış)
150 gr domates salçası
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
250 gr acı krema

Pancar, su ve soğanı büyük bir tencerede harlı ateşe koyunuz. Karışım kaynamak üzereyken tencerenin kapağını kapayıp, ateşi kısınız ve pancarları 45 dakika haşlayınız. Domates salçası, limon suyu, tuz, biber ve şekerini de ekleyip, çorbayı 45 dakika daha kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı bir tel süzgeçten süzerek sebzeleri ayırınız; çorbayı çorba kaselerine koyup üstlerinde birer kaşık acı krema ile servis ediniz.

Not: Rus'ların klasik bir yaz yemeği olan Borç hafif bir çorbadır; sıcak yada soğuk olarak haşlanmış patates ve acı krema ile servis edilir. Dilerseniz, sıcak servis etmeden hemen önce, kaynar sıcaklıkta çorbaya, çırpılmış 2 yumurta karıştırabilirsiniz.