BORÇ ÇORBASI (TAVUKLU)

https://www.lezzetsirri.com

1 tavuk
1 küçük lahana veya 1/2 lahana
1 su bardağı kuru fasulye
1 kırmızı pancar
2-3 orta boy patates
1 büyük baş soğan
1 havuç
1 çorba kaşığı domates salçası veya 2 domates
2-3 yeşil biber
1/2 kg. mantar
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak
2 defne yaprağı
sıvıyağ
karabiber
tuz

Önce fasulyeleri bol suda haşlayın. Tavuğu iri parçalara bölün.
Fasulyeleri haşladığınız suyun içine parçalanmış tavuğu ve kırmızı pancarı atın, tuzunu ilave ederek kaynamaya bırakın. Zaman zaman tencerenin kapağını açarak kaynama sırasında oluşan köpükleri bir kevgirle alın.
Patatesleri küçük küpler halinde kesin. Lahanaları ince ince doğrayın. Sırayla tavuğun ve fasulyelerin içine ilave edin. Tencereden kırmızı pancarı çıkarın. Biraz soğuyunca rendeleyin ve tekrar çorbanın içine atın. Bu pancar, çorbanıza lezzetin yanı sıra hoş bir renk de verecektir. Sarımsakları dövün ve kaynayan çorbaya atın.
Domateslerin kabuğunu soyup, çekirdeklerini çıkarın. Rendeleyip çorbaya ekleyin. Eğer salça kullanacaksanız, salça top top olmasın diye çorbanın suyundan bir iki kaşık alarak küçük bir kasede açın ve çorbaya öyle ekleyin.
Havucu soyup rendeleyin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyerek ince ince doğrayın. Soğanı irice kıyın. Mantarları dörde bölün.
Tavaya yağı koyarak kızdırın. İçine soğanları atın biraz sararınca havuçları, mantarları ve biberleri ekleyin. Birlikte karıştırarak kavurun.
Daha sonra hepsini kaynamakta olan çorbanın içine atın. Bir parça daha kaynayınca, tuzunu, karabiberini ve defne yapraklarını da ilave edip pişmeye bırakın. Et ve sebzeler pişince ateşten alıp sıcak sıcak servis yapın. Servis sırasında çorbanın üstüne bir parça krem ve maydonoz ilave edin.

Not: Rusya'da "ne kadar ev hanımı varsa o kadar çeşit Borşç Çorbası vardır" denir. Yani arzunuza göre çorbanın içindeki malzemeyi çeşitlendirebilirsiniz. Böylece siz de kendi çorbanızı yapmış olursunuz. Yalnız servis sırasında kremi unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:39341 • adı:Borç Çorbası (tavuklu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:55