



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORŞ (RUS ÇORBASI) :

Malzeme :

3000 gr. et suyu (12 bardak)
750 gr. su (3 bardak)
300 gr. soğan (3 büyük)
300 gr. lahana
150 gr. patates (1 büyük)
800 gr. domates (veya 100 gr. salça)
50 gr. margarin (2 çorba kaşığı)
400 gr. pancar (3 büyük)
1 demet maydanoz
4 diş sarımsak
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak yoğurt
Limon tuzu (fındık kadar)
Tuz

Yapılışı :

Pancarlar çok ince doğranır. Sarımsak dövülerek pancara karıştırılır, bunların üstüne limon tuzu konarak bir tarafa bırakılır. Bir tavaya margarin konur ve ince «doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Bunun üzerine domates ya da salça ile hazırladığımız pancarlar ilâve edilir. Pancarlar ölünceye kadar kavrulur. Sonra bir tencereye alınır. Ve üzerine kereviz doğranır, demet halinde maydanoz konur. 1-2 çorba kaşığı toz şeker bir yeşil biber, su ve et suyu da ilâve edilerek harlı olmayan ateşte 45 dakika pişirilir Tencere ateşten indirilerek maydanoz demeti tencereden alınır ve büyükçe bir patates çorbaya doğranır. 20 - 25 dakika yeniden pişirilir. Bundan sonra tencere ateşten indirilir ve içerisine yarım bardak yoğurt katılarak karıştırılır.