



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORSCH ÇORBASI

250 gr pişmiş sığır eti
1 adet kırmızı pancar
2 adet soğan
2 adet patates
1 adet domates
3 yemek kaşığı margarin
2,5 litre et suyu
1 adet limon suyu
1 paket krema
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın.

Lahanayı iyice yıkayıp ince ince kıyın.

Pancar, patates ve domatesleri soyup küp küp doğrayın.

Tencerede yağı eritin, içine soğanları atıp kavurmaya başlayın.

Soğanlara sebzeleri ilave edip 2-3 dakika daha kavurun.

Daha sonra tencereye et suyunu, etleri, limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Çorbanın üzerine krema ekleyerek servis yapın.