



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORSH ÇORBASI (UKRAYNA)

- 2 adet pancar
- 500 gr lahana
- 1 demet maydanoz
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 adet defne yaprağı
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 lt su
- 2 diş sarımsak

Küp küp doğranmış patatesleri 1lt suya 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 2 yemek kaşığı margarinde çevirin, sonra domates ve biber salçalarını ekleyip biraz daha çevirin.

Üzerine rendelenmiş yada küçücük doğranmış domatesleri ekleyin, Domatesler de kaynayanca rendelenmiş pancar ve havuçları ekleyin, 5 dakika çevirin

Diğer tarafta kaynayan lahanalı karışım pişmişse, bunu pancarlı karışımı ekleyin, 1-2 dakika kadar kaynatın.

Altını kapattıktan sonra ezilmiş sarımsakla, kalan yarım demet maydonozu ekleyin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 06.10.2015