



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORTSCH ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu
2 bardak su
3 büyük soğan
3 büyük pancar
200 gr. lahana
1 patates
3 kereviz
3 domates veya 100 gr. domates salçası
2 çorba kaşığı margarin
1 demet maydanoz
4 diş sarımsak
1/2 fındık büyüklüğünde limon tuzu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak ekşi krema veya 1/2 bardak yoğurt
tuz.

Hazırlanışı:

Kabukları soyulmuş ve kibrit çöpü şeklinde kesilmiş 3 büyük pancara doğulmuş 4 diş sarımsak ilave ederek hepsini iyice karıştırın ve bu sarımsaklı pancarların üstlerine yarım fındık büyüklüğünde limontuzu oturtun ve pancarları bir tarafa bırakın. Diğer taraftan bir tavaya 2 silme çorba kaşığı margarin ile küçük doğranmış 3 büyük baş soğan koyarak soğanlar iyice ölüp de pembe bir renk alıncaya kadar kavurun ve bunlara kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates ya da 1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile pancarları ilave ederek, pancarlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurun. Kavrulma sona erince bunları olduğu gibi bir tencereye aktarın. Üstlerine yarım parmak en ve boylarında doğranmış 1 küçük baş kereviz, demet halinde bağlanmış maydanoz, 1 defne yaprağı, yarım çorba kaşığı toz şeker, 1 yeşil biber, 2 bardak su ile et suyunu katın. Sebzeler hafif pişmiş bir hal alana kadar orta ateşte pişirin. Sonra tencerenin kapağını açarak içindeki maydanozu çıkartın. Sonra buna yine küçük kesilmiş 1 baş patates ilave ederek 30 dakika daha pişirin. Kaseye alarak, yanında çiğ krema veya yoğurt olduğu halde servis yapın.