



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BORŞ ÇORBASI

500 gr. kemikli et
Yarım küçük lahana
2 adet havuç
2 adet pancar
3 adet defne yaprağı
1 adet kırmızı biber
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
3 diş sarımsak
1 su bardağı kuru fasulye

Öncelikle bir tencere içinde kuru fasulye haşlanır. Lahananın yarısı çok ince ince doğranır.

Kemikli et bir yerde güzelce haşlanır. Minik minik parçalara bölünür.

Daha sonra büyük bir tencere içinde fasulyeler, minik minik kesilmiş kırmızı biber, sarımsak rendesi, lahanalar ilave edilir. Et ve etin suyu ile hepsi pişirilmeye başlanır.

3 adet defne yaprağı da atılarak pişmeye bırakılır. Havuç ve pancar çok ince rendelenir. Biraz yağ ile bir tavada güzelce biraz yağ ile kavrulur. Lahanalar pişip yumuşayınca defne yaprakları çıkartılır.

İyice pişen havuçlu pancar içine katılır. Bir iki çevrilir.

Yemeğin tuzu ve karabiberi ilave edilir. En son kıyılmış maydanoz ile servise hazırdır.

Not: Çok faydalı Rusların sağlık çorbası da dedikleri bir çorbadır.

