



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL BORÇ ÇORBASI

1 Demet dereotu
75 gr. sade yağ
1,5 Çorba kaşığı un
25 gr. patates
1 litre et suyu
75 gr. margarin
75 gr. soğan
75 gr. ekşi krema
3 Demet taze soğan
1 Demet kuzu kulağı (bulunduğu takdirde)

Soğanı ayıklayınız ince gözlü rende ile rendeleyiniz, sana yağında pembeleştiriniz..

Ayıklanmış ve yıkanmış kuzu kulağı, taze soğan, dereotu, maydonoz hepsini beraberce makinada çekiniz veya çok ince kıyınız, kavurduğunuz soğana ilâve ediniz.

Hepsini beraberce kavurunuz, et suyu ilâve ediniz, tuz atınız.

Haşlanmış ve küçük kuşbaşı doğranmış patatesleri ayrı bir kap içinde biraz su ile eziniz ve kaynayan çorbaya ilâve ediniz.

Bir taşım kaynatınız, ateşten alınız.

Masaya alınacağı zaman ekşi krema ile servis ediniz.

[ML® Borç Çorbası için tıklayın](#)