



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORÇ ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

3 adet orta boy patates
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy soğan
300 gr beyaz lahanaya
400 gr kırmızı pancar (konserve)
2 adet piliç göğüs
6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
9 ölçek su

Patates, havuç, soğan, pancar ve tavuk göğsünü iri doğrayın.

Beyaz lahanayı ince kıyın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile doğradığınız sebzeleri ve pilici koyun.

Üzerine zeytinyağını gezdirin.

Tuz ve suyu ekleyip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Çorba butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak çorbanın pişme süresini 15 dakikaya ayarlayacaktır.)