



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORÇ ÇORBASI

10 bardak et suyu
2 kaşık yağ
2 soğan
2 patates
1 küçük kereviz
2 küçük pancar
1 küçük havuç
5- 6 yaprak lahana
2 kaşık konserve domates salçası
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı limon tuzu
1 çay kaşığı şeker
Tuz

Sebzeler yıkanır, soyulur. Bir kaba rendelenir ve doğranır.

Çorba tenceresinde rendelenmiş soğan yağ ile pembeleştirilir. Un katılır, biraz da un ile kavrulur.

Hazırlanan sebzelerin hepsi konur. Biraz karıştırılır. Domates salçası ve et suyu konup pişirilir. Tuz limon tuzu, şeker atılıp 10 dakika sonra ateş kapatılır.

[ML® Borç Çorbası için tıklayın](#)