



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORSC ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

8 bardak et suyu,
2 bardak su,
3 baş iri soğan,
1 iri patates,
50 gram kereviz,
250 gram lahanaya,
1/2 kilo domates veya 100 gram domates salçası,
300 gram pancar,
1/2 bardak yoğurt,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
1 demet maydanoz,
4 diş sarımsak,
1/2 çorba kpsığı toz şeker,
fındık iriliğinde limon tuzu,
yeteri kadar tuz,
1-2 defne yaprağı.

Yapımı: Pancarları kibrit çöpü gibi doğramalı. Sarmısığı havanda dövdükten sonra doğranmış pancarla karıştırmalı. Bunların üzerine çok az suda eritilmiş limon tuzu dökmeli ve karışımı bir kenara bırakmalı. Soğanı kıyarcasına ince, kerevizi ince parmak kalınlığında doğramalı. Lahanayı yaprak yaprak ayırıp yıkadıktan sonra tuzlu suda diriliği gidecek kadar haşlamalı. La hana haşlanınca bunu doğrama tahtasına koymalı ve ince ince kıymalı. Derince bir tavaya veya bir kuşaneye sadeyağı koyup eritmeli. Yağ ısınınca soğanı katmalı ve pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurmalı.

Soğan pembeleşince buna kabuğu soyulduktan ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesi veya ılık suda eritilmiş domates salçasını katmalı. Kabin içine pancarlı karışımı da kattıktan sonra karışımı devamlı surette karıştırarak kuvvetli ateşte kavurmalı. Pancarlar börtürülünce kaptakileri büyükçe bir tencereye boşaltmalı. Demet hâlinde yıkanmış maydanozu yine demet hâlinde tencereye koymalı. Kerevizle defne yapraklarını, kıyılmış lahanayı, toz şekerini, kalan suyla et suyunu da kattıktan sonra tenceredekileri orta ısı ateşte 45 dakika kadar pişirmeli. Bu işler olurken patatesi soyup ufak parçalara, doğramalı ve su içinde tutmalı. Yoğurdu ise çırpılarak iyice sulandırmalı. Tenceredekiler pişince, maydanoz demetiyle defne yapraklarını çıkarıp atmalı ve suyunu süzdükten sonra patates parçalarını çorbaya katmak, tuzunu da serptikten sonra 20 - 25 dakika daha pişirmeye devam etmeli.

Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten indirmeli ve çorbayı karıştırarak çırpılmış yoğurdu katmalı. Bir - iki defa daha karıştırdıktan sonra servis köşesine boşaltmalı ve hemen sofraya götürmeli. Rus çorbası diye de anılan Borşç'a bazı kimseler kıyılmış yeşil biber yahut kırmızı toz biber de katmaktadırlar. Yeşil biber koyacak kimseler bunu kerevizle birlikte tencereye atmalıdırlar.