



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORÇ ÇORBASI

100 gram margarin
100-150 gram kuşbaşı et (tercihan, sığır eti)
100 gram ince kesilmiş lahana
100 gram pancar (uzunca kesilmiş)
100 gram kereviz (uzunca kesilmiş)
1 baş soğan (irice)
1 çorba kaşığı salça
2-3 adet patates (orta büyüklükte)
1 su bardağı yoğurt
1 paket et suyu
Karabiber (dövülmüş)
Maydanoz
Tuz

Bu çorbayı yapmak için önce, malzemeyi (yukarıdaki tariflere uygun olarak) hazırlayın. Sonra etleri ve ceviz büyüklüğünde keseceğiniz patatesleri haşlayın. Sonra tencereye yağ koyup, önce soğanı kavurun. Ardından, daha önce hazırladığınız sebzeleri tencereye boşaltın ve bir kaç dakika karıştırın. Bundan sonra salçayı koyup biraz daha karıştırın. Et suyunu ve suları ilave edip, kaynamaya bırakın. Bu arada zaman zaman tencerenin üstünde biriken köpükleri alın ve biber ile irice kıydığınız maydanozu ilave edin. Sebzeler piştiği zaman, öteki tencerede hazır ettiğiniz etlerle patatesi ve yoğurdu birleştirip servis yapın.

Not: Bu çorba, kremalıdır. Krema kullanılması daha iyi olur, ama evde kremi yoksa, yoğurt da aynı işi yapabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.02.2024