



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORSCH ÇORBASI

Kemikli dana eti 500 g
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Kuru soğan 2 orta boy
Tuz 1 tatlı kaşığı
Havuç 2 orta boy
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Pancar 2 orta boy
Defne yaprağı 1 adet
Patates 2 orta boy
Krema 1 yemek kaşığı
Beyaz lahana 200 g

Bir tencerede kemikli dana eti, bütün soğan, 1 tane rendelenmiş havuç ve defne yaprağıyla birlikte yeterince su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Bu hazırlanan karışımın içerisine ince doğranmış beyaz lahana eklenir. Bir tavada tereyağı eritilir, doğranmış soğan, rendelenmiş pancar ve rendelenmiş havuç ilave edilerek 2-3 dakika kavrulur. Tavadaki bu malzemeler karışıma eklenir. Julienne doğranmış patates, tuz ve karabiber de eklendikten sonra 30 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Servis yaparken krema ilave edilir.

