



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORS ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Pancar
Lahana
Patates
Soğan
Havuç
Domates
Sarımsak
Et suyu (genellikle siğir eti veya tavuk)
Sirke
Tuz, karabiber ve köri gibi baharatlar
Turşu suyu (bazı tariflerde)

Pancarlar doğranır ve sirke ile marine edilir. Bu, çorbanın kırmızı rengini ve karakteristik tadını verir. Et suyu kaynatılır ve pancarlar eklenir. Pancarlar yumuşayana kadar kaynatılır. Ayrı bir tencerede, soğan, havuç ve sarımsak sote edilir. Ardından doğranmış domates eklenir. Lahana ve patates doğranır ve et suyuna eklenir. Tüm malzemeler iyice pişirilir. Hazırlanan sebzeler et suyuna eklenir ve çorba kısık ateşte pişirilir. Baharatlar eklenir ve çorba tatlandırılır. Bors çorbası genellikle ekşi krema veya taze maydanoz ile servis edilir. Ekşi krema, çorbanın lezzetini tamamlar ve taze yeşilliklerle süslenmiş çorba daha görsel açıdan çekici hale gelir. Çorba ayrıca yanında taze ekmek veya krutonlar ile servis edilebilir.

