



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORŞ ÇORBASI

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

2 su bardağı pancar suyu
1 su bardağı haşlanmış fasulye
1 adet orta boy soğan
2 adet havuç
1 adet patates
1 su bardağı doğranmış beyaz lahana
1 adet kırmızı biber
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı sirke (isteğe bağlı)
1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
8 su bardağı su

Soğanı yemeklik doğrayın. Havuçları ve patatesi küp şeklinde kesin. Kırmızı biberi doğrayın. Doğranmış havuç, patates ve kırmızı biberi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın. Pancar suyunu, haşlanmış fasulyeyi ve doğranmış lahanayı tencereye ilave edin. Sarımsakları ezip ekleyebilirsiniz. (isteğe bağlı) Tuz, karabiber ve suyu ekleyin. Karışım kaynamaya başladığında altını kısın ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Sirkeyi ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın. İsterseniz üzerine taze dereotu ekleyebilirsiniz.

