



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BORÇ ÇORBASI

Malzemeler:

250 gr. dana parça et (kemikli)

8 yaprak lahana

2 adet orta boy patates

2 adet orta boy kuru soğan

1 adet küçük kereviz

1 adet küçük havuç

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı şeker

1 yemek kaşığı un

1 adet limonun suyu

tuz

10 bardak su ile parça kemikli eti tencereye koyun. Kemikler etlerinden ayrılana kadar pişirin. Et suyunu süzün, etleri kemiklerinden ayırın. Tencereye 1 adet soğanı küçük küçük doğrayıp, tereyağı ile pembeleştirin. Üzerine 1 kaşık un ilave edin. 4-5 sefer karıştırın. Et suyunu tekrar 10 bardak suya tamamlayın. Küp küp doğranmış havucu ilave edin. Patatesleri ve kerevizi doğrayın. 15 dakika kaynatıp, kenara ayırdığınız etleri ilave edin. Lahana yapraklarını iri iri doğrayıp tencereye atın. Limon suyu, şeker, tuz ve karabiber ekleyin. 30 dakika kaynatıp servise hazırlayın.

---