BORSCH (BORS) ÇORBASİ

12 bardak et suyu
500 gr haşlanmış sığır eti
100 gr sana yağı
2 adet pancar
1 küçük kereviz
1 küçük havuç
¼ küçük bir lahana
2 orta boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası veya 3 orta boy domates
4-5 sap maydanoz
1 adet defne yaprağı
1 adet kırmızı biber
3 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tuz

Pancarı kibrit biçiminde doğrayın. Kıyılmış sarmısak, şeker ve sirke koyarak biraz bekletin. Soğanları 2 mm kalınlığında yarım ay şeklinde, kereviz ve havucu da kibrit biçiminde ve boyunda doğrayın. Lahanayı kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haşlayın.İri parçalara bölün.Büyük bir tencerede soğanla sana yağı hafifçe kavurun. Sonra havuç, kereviz ve pancarı koyup 2-3 dakika daha kavurun. Un ve salçayı veya rendelenmiş domatesi koyduktan sonra da 1-2 dakika karıştırın.Üç litre et suyu, haşlanmış ve doğranmış sığır eti, demet halinde maydanoz, defne yaprağı, kırmızıbiber, doğranmış lahana ve tuz katıp 30 dakika pişirin.Defne yaprağını, maydanoz demetini içinden çıkartın. Servis yaparken çorbanın üzerine birer kaşık yoğurt veya ekşi krema koyun.

ML® Rus Bohçası için tıklayın