BORÇ ÇORBASI

Malzemeler:
8 bardak et suyu,
2 bardak su,
3 adet iri kuru soğan,
1 adet patates,
50 gram kereviz,
250 gram lahana,
500 gram domates,
300 gram pancar,
yarım bardak yoğurt,
2 çorba kaşığı margarin,
1 demet maydanoz,
4 diş sarımsak,
yarım çorba kaşığı tozşeker,
findik büyüklüğünde limon tuzu,
yeterince tuz
1-2 adet defneyaprağı.

Hazırlanışı:
Pancarlar kibrit büyüklüğünde doğranır. Sarımsak dövüldükten sonra doğranmış pancarla karıştırılır. Üzerine çok az suda eritilmiş limon suyu dökülür ve karışım bir kenara bırakılır. Soğan kıyılır, kereviz parmak kalınlığında doğranır. Lahana yapraklarına ayrılıp yıkandıktan sonra tuzlu suda diriliği gidinceye kadar haşlanıp, ince ince kıyılır. Derince bir tavada margarin eriyince soğan katılıp pembeleşinceye kadar karıştırılarak kavrulur. Kabuksuz doğranmış domates pancarlı karışıma ilave edildikten sonra karıştırılarak kavrulur.

© lezzetler.com tarif no:7437 • adı:Borç Çorbası • gönderen:Borekch • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:30