



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS ÇORBASI (BORÇ)

MALZEMESİ:

10 su bardağı su
1 küçük lahana
3 adet pancar
3 baş soğan
1 adet patates
1 adet kereviz
2 adet domates
2 su bardağı yoğurt 1 demet maydanoz
3 adet kırmızı tatlı biber 1 kahve kaşığı şeker
5 diş sarımsak
3 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, kırmızı ve karabiber.

YAPILIŞI:

Soğanları yağda kavurunuz. Domatesle pişirip, salça durumuna getiriniz. Bütün sebzeleri yıkayıp küçük küçük doğrayınız. Yaptığınız salçanın içine sebzeleri pişme sırasına göre atıp, tahta kaşıkla karıştırınız. En son patatesleri atınız. Biraz yumuşayıp ölünce üzerine sıcak suyunu dökünüz. Tuz ve şekerini ekleyiniz. Arada sırada karıştırarak orta hararetli ateş üzerinde pişiriniz. Sebzeler iyice pişip bütünleşince üzerine iyice çalkalanmış sarımsaklı yoğurt dökerek sıcak sıcak ikram ediniz. Kaselere alırken ince kıyılmış maydanozla süs-leyiniz.

Not: Bu çorba et veya kemik suyuyla pişirilirse hem kuvvetli hem daha lezzetli olur.