



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORÇ ÇORBASI

Necip Usta

- 1/2 kilo siğir sokum (veya döş)
- 2 adet iri pancar
- 1/2 tatlı kaşığı tozşeker
- 2 adet orta boy havuç
- 1 adet küçük pırasa
- 3 adet orta boy patates
- 1 orta lahananın sekizde biri
- 2 adet iri soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı yağ
- 3 çorba kaşığı tepelme domates salçası
- 1 çorba kaşığı tuz
- 150 gram vurulmamış krema
- baharat torbası:
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı fesleğen (yoksa istemez)
- 1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 baş maydanoz sapı ve kökleri
- 2 diş sarımsak

- 1) 500 gram etin üzerine 20 bardak (4 litre) su ilâve edip, kaynamaya yakın üzerinde toplanan köpükleri bir kevgirle alıp atınız ve 1,5 saat kaynatınız ve böylece elde ettiğiniz 3 litre et suyunu ayırınız.
- 2) Bütün sebzeleri soyup temizleyiniz. Evvelâ pancarları 2'şer milim kalınlığında boyuna, sonra enine kibrit gibi kesiniz. Bir tabağa koyunuz. Renk vermesi için üzerine Vı tatlı kaşığı tozşeker dökünüz.
- 3) Havuç ve pırasayı 5'er santim uzunluğunda kesip, aynen pancar gibi dilimleyiniz. Yıkayıp bir süzgece çıkarınız.
- 4) Patatesleri iri kuşbaşı doğrayıp ayrı olarak yıkayınız ve suyun içinde bırakınız.
- 5) Lahanaı kaynar suda 3 dakika haşlayıp süzünüz. Soğan ve sarımsağı ince piyaz olarak kesiniz.
- 6) Çorbayı pişireceğiniz tencereye, yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve ederek karıştırınız. 2 dakika kavurduktan sonra pancar ve havucu ilâve edip karıştırınız.
- 7) 3 dakika daha kavurduktan sonra pırasa, kereviz ve sarımsağı ilâve ederek 1 dakika daha karıştırarak salçasını ilâve ediniz.
- 8) 1 dakika daha karıştırdıktan sonra lahanayı, tuzu ve baharat torbasını, V2 saat pişmiş eti ve etten elde edilen 3 litre et suyunu ilâve ederek ağır ağır kaynatarak 1 saat pişirip patatesini ilâve ediniz.
- 9) Ağır ağır 1 saat daha pişirip ateşten alınız. İçindeki eti çıkarıp kuşbaşı doğrayarak tekrar çorbanın içine ilâve ediniz.
- 10) Baharat torbasını çıkarıp atınız. Çorbayı tabaklara taksim idiniz. Üzerine birer çorba kaşığı krema koyup, servis yapınız.