



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORÇ ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet lahanaya

4 Bardak et suyu

1 Çay Kaşığı kırmızıbiber

2 Çay Kaşığı tuz

1 Adet soğan

1 Çay Kaşığı nane

2 Adet defne yaprağı

1 Adet patates

2 Adet Domates

2 Adet pancar

Küp küp doğranmış patatesleri etsuyuna ekleyin ve kaynatmaya başlayın. Patatesler biraz haşlanınca, ince kıyılmış lahanayı, defne yaprağını ekleyin Kısık ateşte hepsini kaynatın Başka bir geniş tencerede sana margarini ince doğranmış soğanı hafif pembeleşinceye kadar zeytinyağında çevirin, sonra domates ve biber salçalarını ekleyin, yine 1 dakika çevirin Üzerine rendelenmiş yada küçücük doğranmış domatesleri ekleyin, Domatesler de kaynayınca rendelenmiş pancar ve havuçları ekleyin, 5 dakika çevirin Diğer tarafta kaynayan lahanalı karışım pişmişse, bu pancarlı karışımı ekleyin, 2 dak kadar kaynatın. Altını kapattıktan sonra ezilmiş sarımsak ekleyin Servisten önce defne yaprağını çıkarın.

