



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BORSCHT ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

400 g sığır eti (pişmiş)
3 çorba kaşığı tereyağı
1.5 fincan un
3 lt et suyu
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
400 gr beyaz lahana
1.5 su bardağı krema
1 adet kırmızı pancar
2 adet soğan
2 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet patates
2 adet domates
1 adet limon
2 adet sivri biber

Sebzeleri yıkayıp temizleyin, soyun ve julienne veya paysanne doğrayınız.
Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve tavla zarı şeklinde (concasse) doğrayın.
Soğanları (brunoise doğranmış) tereyağında pembeleştirin.
Havuç, lahana, sivri biber, kereviz, kırmızı pancar ilave edin.
Unu ekleyerek 3-4 dakika kavurun. 2.5 litre et suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. 10 dakika kaynadıktan sonra, domates ve patatesleri ilave edin.
Bir limonun suyu, tuz, bir çay kaşığı şeker ekledikten sonra 20 dakika pişirin.
Eti tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
Dereotu ve maydanozu ayıklayın, yıkayın ve doğrayın.
Pişmek üzere olan çorbaya krema ve parça etleri ekledikten sonra iki dakika daha kaynatın.
Üzerine dereotu ve maydanoz serperek servis edin.



