



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORSCHT ÇORBASI (TAVUKLU)

- 1 adet soyulup rendelenmiş pancar
- 1/2 kg'den biraz az ince doğranmış lahana
- 2 diş sarımsak
- 1/3 demet maydanoz
- 1 büyük patates küp doğranarak
- 1 büyük rendelenmiş havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 3 yemek kş domates konservesi
- 1 tatlı kş ı biber salças
- 1 tatlı kş domates salçası
- 2 adet baget tavuk
- 1 lt su
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuğu suda haşlayın. Küp doğradığınız patatesleri de ekleyin kaynatın. Patatesler haşlanınca lahana, maydanoz (yarısını) ve defne yaprağını ekleyin. Kısık ateşte haşlansınlar.

Ayrı bir tencerede soğanı margarinle pembeleşene kadar kavurun. Salçaları ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.

Üzerine domatesi ilave edin. Domates çıkırdayınca rendelediğiniz havuç ve pancarları ekleyin 5 dk pişsinler.

Lahanayı kontrol edin eğer pişmişse içindeki tavukları çatal yardımıyla ayıklamak üzere tabağa alıp pancarlı karışımı lahanalı tavuk suyu ile karıştırın. Birlikte birkaç dakika kaynaşsınlar.

Siz o arada tavukları didikleyin ve çorbaya ekleyin.

Altını kapattıktan sonra ezilmiş sarımsağı ve kekiği ekleyin.

Sunum için ; kalan maydanozlarla süsleyin.

