



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORŞ ÇORBASI

1 kg. Lahana
1 kg. Pancar
1/2 kg. Havuç
1/2 kg. Patates
50 gr. Domates salçası
200 gr. domates püresi
750 cl su
75 gr. Pınar tereyağı
5 cl pancar kvası (özü)
125 gr. soğan
1 diş sarımsak
7.5 gr. tuz
5 gr. karabiber
5 gr. Hardal tozu
5 gr. kırmızı biber
2,5 gr. smetana (çiğ kremaya biraz limon suyu ya da süzme yoğurt ekleyerek elde edebilirsiniz.)

Lahana kare kare doğranır. İyice yıkandıktan sonra suyu süzölüp tencereye konur ve yüksek ateşte 3-5 dakika kaynatılır. Ocaktan alınıp kevgirle soğuk su altına tutulur. Soğutulmuş lahana bir kaba alınır. Sebze bıçağı ile soğan ince jülyen, sarımsak ise pirinç büyüklüğünde doğranır. Tereyağı ile sarımsak ikinci bir tencerede kavrulur, soğan ilave edilir ve kısık ateşte 15 dakika kavrulur. Doğranmış havuç küpleri eklenir; 15 dakika kısık ateşte kavrulur sonra patates küpleri beş dakika kavrulur. Domates püresi ve salçası eklenerek kısık ateşte sekiz dakika kavrulur ve suyu ilave edilir. Kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Pişmesi yaklaşık 45 dakika sürer. Havuca bıçak sokulur, havuç bıçağı yapışmıyorsa pişmiş demektir. Havucun pişmesine yakın beyaz lahana ilave edilir. Lahana ile beraber beş dakika kaynatılır. Ocağın altı kapatılır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra devirme usulü ile 2. kaba alınır ve buzdolabına kaldırılır. Bu sırada pancarlar bol su ile yıkanır ve 3. tencereye konup haşlanır. Pancar kabukları sebze bıçağı ile ayıklanır ve küp küp doğranır sonra pancarın suyu 3. kaba tel süzgeç ile süzülür. Doğranan pancarlar, pancar suyunun içine ilave edilir ve buzdolabına kaldırılır. Servis edilirken, bir kepçe sebzelerden ve suyu ile beraber bir kepçe de pancardan alınır, ayrıca pancar kva'sı ile beraber bu malzemeler tavaya konur. Yüksek ateşte su kaynayana kadar üç dakika ısıtılır. Ocağın altı kapatılır. Servis kepçesi ile ısınmış haldeki çorba, sebzeler ortaya gelecek şekilde çorba kasesine nakledilir. Ortadaki sebzelerin üstüne sıkma torbasından smetana sıkılır.