



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORŞ ÇORBASI (UKRAYNA)

8 su bardağı su
500 gram dana eti
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 adet kereviz
1 adet havuç
Yarım lahanası
2 diş sarımsak
3 adet domates
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Pancarları haşlamak için:
3 adet orta boy pancar
Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı tuz
Servisi için:
Yarım su bardağı krema
Çeyrek demet dereotu

Pancarları bir fırça yardımıyla iyice yıkayın.
Saplarını ve köklerini ayıklayın ancak soymayın.
Derin bir tencerede tuz ve üzüm sirkesi eklediğiniz bol suda pancarları yarım saat kadar haşlayın.
Bu esnada dana etini iri parçalar halinde doğrayıp ayrı bir tencerede bol suyla haşlayın.
Yumuşayan pancarların suyunu süzün ve kabuklarını soyun.
Pancarlarınızı küp küp doğrayın.
Soğan, havuç ve kerevizi de pancarlarla aynı boyutta doğrayın.
Lahanayı ince ince kıyın, sarımsağı güzelce ezin.
Domatesleri rendeleyin.
Haşlanan etlerin suyunu bir kenara alın.
Tereyağı ve zeytinyağını tencerede kızdırın.
Kereviz, havuç ve kuru soğanı sırayla ekleyip kavurun.
Ardından sarımsakları da ilave edin ve 10 dakika pişirin.
Lahana ve kimyonu da ilave edip 10 dakika daha pişirin.
Son olarak domates rendesini de ilave edin ve suyunu çekene kadar kavurun.
Haşlanmış et ve pancar parçalarını, defne yaprağı ile birlikte malzemelere ekleyin.
Et suyunu da ilave edip 10 dakika kadar pişirin.
Pişme süresinin sonuna doğru defne yaprağını çıkarın.
Üzüm sirkesi, tuz ve karabiberi ekleyip çorbayı lezzetlendirin ve kıvamı koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin.
Çorbayı kaselere bölüştürdükten sonra üzerine 1 tatlı kaşığı krema ve kıyılmış dereotu ilave edin.



© lezzetler.com tarif no:147822 • adı:Borş Çorbası (Ukrayna) • gönderen:akraba • indirme tarihi:16.04.2025 - 00:49