



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BORTSCH BORÇ ÇORBASI

MALZEMELER

2 lt et suyu (2 Tablet Et Suyu olabilir)
2 büyük pancar
2 büyük soğan
250 gr kadar lahana
2 orta boy patates
1 orta boy kereviz
1 havuç
3 çorba kasığı domates salçası
50 gr margarin
3 defne yaprağı
Bir demet maydanoz sapı
4 - 5 diş sarımsak
1 tatlı kasığı toz seker
Tuz, karabiber, kırmızı biber
Servis esnasında yoğurt veya ekşi krema

YAPILIŞ TARİFİ

2 litre et suyunu veya içine 2 et suyu tableti koyduğunuz çorba suyunu kaynamaya bırakız ve kaynayınca söndürünüz.

Pancarların kabuklarını soyunuz ve kibrit çöpü inceliğinde doğrayınız.

Pancarları cam bir kaseye alınız. Plastik kaplar pancar rengine boyanır.

Tuzla dövülmüş ve macun haline gelmiş sarımsakları pancarlara katınız ve bir miktar ovaladıktan sonra bir kenara ayırınız.

Soğan ince çintiniz ve yağ ile kavurunuz. Soğanlar ölünce içine domates salçası ilave ediniz, salça kokusunun yok olması için bir miktar daha soğanlarla beraber kavurmaya devam ediniz.

Şimdi pancarları ilave ediniz, ateşin altını kısınız pancarlar yumuşak bir hal alana kadar pişiriniz. Fazla kavurmayınız, pancarlar daha sonra çorba ile de pişeceği için çok yumuşak olur.

Hazırlamış olduğumuz et suyunu bu soğanlı, salçalı, pancar kavurmasına ilave ediniz. Şimdi küp halinde doğranmış havuç, kereviz, patates (Biraz büyükçe), doğranmış Lahana, Defne Yaprakları, şeker, bağlanmış maydanoz sapı çorbaya ilave ediniz.

Sebzeler yumuşak bir hal alana kadar kaynamaya bırakınız. Çorba pişince maydanoz sapı ve Defne yapraklarını servisten önce çıkarınız. Ekşi Krema veya iyice çırpılmış Yoğurtla beraber servis yapılır ve her tabaga konan bir veya iki çorba kaşığı yoğurt ,corbaya özel bir lezzet verir.

[ML® Rus Bohçası \(görsel\)](#)