



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BORŞ ÇORBASI

- 1/2 kg. parça sığır eti
- 1/4 bardak tereyağı
- 3 dilinmiş havuç
- 1/2 bardak kıyılmış kereviz
- 4 kıyılmış soğan
- 2 litre et suyu
- 4 kıyılmış pancar
- 3 doğranmış patates
- 1 bardak kıyılmış lahana
- 2 bardak bütün domates
- 1 defne yaprağı
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- 2 çay kaşığı tuz
- 1-2 sap maydanoz
- 1 çorba kaşığı şeker
- Her servis için;
- 1 çorba kaşığı yoğurt

Büyük bir tencerede eti yağ ile kavurun. Havuç, kereviz soğan katarak kavurmaya devam edin. Pancar, lahana, domates defne yaprağı, sarımsak, tuz, maydanoz ve şeker ilave edip hafif ateşte bir saat pişirin. Patatesleri katın. 15 dakika daha pişirin. Bu çorba kışın sıcak yazın ise soğuk olarak içilebilir.

Not: Etlı Borş çorbasında verilen bütün sebzeleri çok kalın rende ile rendeleyebilirsiniz. Özellikle patates ve pancar rende yapıldığı takdirde daha güzel ve lezzetli olacaktır.

[ML® Borç Çorbası için tıklayın](#)