



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK BORŞ ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu
2 bardak su
3 büyük soğan
200 gr. lahana
1 büyük patates
3 büyük kereviz
3 büyük domates
2 çorba kaşığı margarin
1 demet maydanoz
4 diş sarımsak
1/2 fındık büyüklüğünde limon tuzu
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak ekşi krema veya 1/2 bardak yoğurt
buz.

Hazırlanışı:

Kabukları soyulmuş ve kibrit çöpü şeklinde kesilmiş 3 büyük pancara, doğulmuş 4 diş sarımsak ilave ederek hepsini iyice karıştırın. Sarımsaklı pancarların üstlerine yarım fındık büyüklüğünde limon tozu oturtun ve bir tarafa bırakın. Diğer taraftan bir tavaya 2 çorba kaşığı margarin ile küçük doğranmış 3 büyük baş soğan koyarak soğanlar iyice ölüp de pembe bir renk alana kadar kavurun. Bunlara kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates ile uzunca keserek bir tarafa bıraktığınız pancarları ilave edin. Pancarlar ölmüş bir hal alana kadar kavurun. Kavrulma sona erince bunları olduğu gibi tencereye atarın. Üstlerine yarım parmak eninde doğranmış kerevizi, demet halinde bağlanmış maydanozları, 1 defne yaprağını, yarım çorba kaşığı toz şekeri ve 2 bardak su ile et suyunu katın. Sebzeler hafifçe pişmeye başlayana kadar bunları 45 dakika pişirin. Çorbanın içinden maydanoz demetini çıkarın. Buna yine küçük kesilmiş patatesi ilave ederek 30 dakika daha pişirin. Borş çorbasını soğutun. Süzgeçten geçirin. Buzdolabına koyarak soğutun. Soğuyunca çorbanın üzerinde ince bir yağ tabakası meydana gelecektir. İnce bir kağıt ile bu yağ tabakasını alın. Çorbayı süzme yoğurt ile karıştırın. Bunun için de yoğurdu yumurta çırpıcısı ile bir kabin içinde çırpın. Çorbayı kepçe kepçe ilave edin. Sebzeleri çok küçük parçalar halinde doğrayın. Servis yapacağınız tabaklara bu sebzelerden eşit miktarda dağıtın. Üzerlerine küçük parçalar halinde kırılmış buzları yerleştirin. Çorbayı buzun üzerine boşaltın. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Çorbanın üzerlerine serpin. Çorbayı hemen servis yapın.

Not: Borş çorbası yaz günleri için soğuk olarak da hazırlanabilir. Borş çorbasını soğuk olarak hazırlamak istediğinizde buz kullanılır. Buzun etrafında şu sebzeler kullanılabilir: Yeşil dolmalık biber, taze soğan, salatalık, kereviz, yeşil zeytin, kırmızı ve beyaz turp. Ayrıca her tabağa ince ince kıyılmış maydanoz ve dereotu serpilebilir.