BORÇ ÇORBASI



Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım adet kereviz
1 Adet soğan
1 Adet havuç
1 Adet pancar
1/4 Kırmızı lahana
1 Adet pırasa
50 gr. parça et
1 Adet patates
1 Kaşık salça
6 Su bardağı et suyu
1 Çay bardağı sıcak su
1 Çorba kaşığı nişasta
2 Tatlı kaşığı tuz

Yağ kızdırılır ufak doğranmış et eklenir, pişirilir.
Bütün sebzeler kibrit çöpü gibi doğranır.
Etin üzerine sırasıyla, önce salça atılır. Kereviz, havuç 5 dakika piştikten sonra, soğan, lahana, pırasa, pancar ve patates eklenip, 5 dakika daha pişirilir. Tuz eklenir.
Sebzelerin üzerine 6 bardak et suyu ya da kaynar su konur ve 25 dakika daha kaynatılır.
Pişmesine yakın 1 kaşık nişasta 1 çay bardağı sıcak suda eritip, üzerine çorbadan biraz eklenip karıştırılır ve çorbaya azar azar eklenir.
5 dakika nişasta ile kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

Not: Bu çorba sebzeler haşlanıp, mikserden geçirildikten sonra, ete eklenerek de yapılabilir. O zaman tanesiz bir çorba yapılmış olur. Borç çorbası Rusların yerel çorbalarından biridir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 63 | Adı: Borç Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:01