



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ukrayna Usulü Borscht (Borş)



Süre: 2 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kemikli dana incik veya gerdan
- 2 orta boy pancar, soyulup ince jülyen doğranmış
- 2 patates, küp doğranmış
- 2 havuç, rendelenmiş
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- ¼ orta boy beyaz lahana, ince kıyılmış
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 defne yaprağı, tuz ve karabiber
- Servis için dereotu ve ekşi krema veya yoğurt

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Ekşi krema veya yoğurtla servis edildiğinde süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Eti soğuk suyla tencereye alın ve kaynarken yüzeyde oluşan köpüğü toplayın. Pancar, havuç ve patatesi önceden doğrayın. Lahanaı ince kıyın; pancarı keserken eldiven kullanmak ellerde renk kalmasını önler.

Yapılışı:

1. Et suyunu hazırlayın:

- Eti 2 litre suyla kaynatın, köpüğünü alın ve defne yaprağı ekleyin. Kısık ateşte et yumuşayıp kemikten ayrılana kadar yaklaşık 60 dakika pişirin.
- Eti tencereden çıkarın, kemiklerinden ayırıp lokmalık parçalara bölün. Suyu süzerek yeniden tencereye alın.

2. Sebze tabanını kavurun:



- Ayrı tavada soğanı az yağla yumuşatın. Havuç ve pancarı ekleyip 5-6 dakika çevirin; salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Sirkeyi karışıma ekleyin. Hafif asit pancarın rengini korumaya yardımcı olur.

3. Çorbayı tamamlayın:

- Et suyuna patates ve lahanayı ekleyip 10 dakika pişirin. Kavrulan pancarlı karışımı tencereye aktarın.
- Et parçalarını geri ekleyin; sebzeler yumuşayana kadar 15-20 dakika kısık ateşte kaynatın. Tuz ve karabiberi son bölümde ayarlayın.

4. Dinlendirip servis edin:

- Defne yaprağını çıkarın. Çorbayı ocaktan alıp 10 dakika bekletin; dereotu ve bir kaşık ekşi krema veya yoğurtla servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Borscht sulu ama dolgun olmalı; pancar ve lahana yumuşamış, patatesler dağılmamış kalmalıdır. Çok koyu olursa sıcak su veya et suyuyla açın.

Saklama:

Çorbayı sıg kaplara bölüp iki saat içinde soğutun ve buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Ekşi krema veya yoğurdu tencereye değil, servis kasesine ekleyin; yeniden ısıtınca kesilme riski azalır.

>> **İpucu:** Pancarları salçayla kısa süre tavada çevirip sirkeyi eklemek rengin canlı kalmasına ve çorbanın ekşi-tatlı dengesinin belirginleşmesine yardımcı olur.