

Орамжапырақ және картоптан борщ



● Азық-түлік:

- Қызылша - 1 дана
- Картоп - 3-5 дана.
Сәбіз - 1 дана
- Пияз - 1 дана
- Орамжапырақ– 300 г
- Томат пюресі - 50-70 г
- Сірке суы – 1 қасық
- Тұз және бұрыш - дәміне қарай



- Бірінші орамжапырақты тураймыз. Одан кейін сәбізді тураймыз.



Ал пиязды ұсақ текше етіп турау керек. Картопты да текше етіп турап қоямыз.



- Қызылшаны томарша етіп турап қою керек. Турап қойған орамжапырақты және картопты қайнап жатқан суға саламыз.



- Қызылшаны табаға салып, қуырамыз. Қуырып жатқан кезде, томат пюресін қосу керек.



- Содан кейін қуырылған қызылшаға, су құямыз. Сірке суын, қантты қосу керек. Осыдан кейін дайын болған қоспаны сорпаға саламыз.



- Енді сәбіз бен пиязды қуырамыз. Оларды қуырып болғаннан кейін, сорпаға саламыз.



- Қаймақпен безендіруге болады.