



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFKAS ÇORBASI

Malzeme (6 kişilik):

Orta irilikte körpe bir havuç

Küçük bir baş kereviz

2 baş soğan

İrice 1 pancar

Dış tarafından 6 yaprak lahana

2/3 bardak aşurelik buğday

2 çorba kaşığı margarin

12 su bardağı et suyu

Yeteri kadar tuz ve karabiber.

Terbiyesi için:

3 yumurtanın sarısı

Yarım litre süt

Yapılışı:

Buğdaylar bir gece önceden oda ısısındaki suda ıslatılır. Sabahleyin 6 bardak suyla bir tencereye konur ve iyice pişirilir. Pancar, kereviz ve havucun kabuğu kazınır ve bol suda yıkandıktan sonra kibrit çöpü büyüklüğünde ve biçiminde doğranır. Lahana yaprakları da yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır. Soğan ince ince doğranıp margarinle birlikte tencereye konur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan pempeleşince doğranmış havuç, kereviz, pancar ve lahana Ratılır. Karıştırılarak on dakika kadar orta ateşte kavrulur. Bu süre sonunda buğday suyuyla birlikte ilave edilir. Et suyu da konduktan sonra tuzlanıp biberlenir ve tencerenin ağzı yarı açık bırakılarak çorba hafif ateşte pişirilir. Çorbada 5-6 bardak kadar su kalınca, diğer tarafta yumurta sarıları büyük bir kâsede güzelceçirpılır ılık süt sicim gibi akıtılarak yumurtaya yedirilir, sonra karıştırmaya devam edilerek iki kepçe kadar çorba yine sicim gibi akıtılarak ilave edilir. Terbiyenin sıcaklığı yeterli olunca karıştırmaya ara vermeden çorbanın geri kalan kısmı da terbiyenin içine konur ve hemen sıcak olarak servis yapılır.