



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFKAS ÇORBASI

<https://www.reisgida.com.tr>

1 Yemek Kaşığı Reis Pilavlık Bulgur
2 Yemek Kaşığı Arpa Şehriye
8 Su Bardağı Et Suyu
1.5 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Kase İnce Doğranmış Beyaz Lahana
3 Pancar
Yarım Kereviz
Yarım Havuç
1 Küçük Boy Soğan
Tuz
2 Yumurta Sarısı
Yarım Su Bardağı Ilık Süt

Tereyağını tencerede eritin ve ince doğranmış soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun.

Jülyen doğradığınız pancar, kereviz, havuç ve lahanayı ilave ederek 3 dakika daha kavurun.

Kavrulmuş sebzelere et suyu ile tuz ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve sebzeler pişene kadar haşlayın.

Arpa şehriye ve bulguru ilave edip pişirin.

Bir kaseye yumurta sarıları ile ılık sütü alın ve bir dakika çatalla çırpın.

Terbiyeyi kaynayan çorbaya aktarın ve iyice karıştırdıktan sonra çorbayı bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın ve sıcak servis yapın.



