



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFKAS ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet havuç
- 2 dal pırasa
- 2 adet küçük pancar
- 1 adet küçük boy kereviz
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet yaprak beyaz lahana
- 2 su bardağı su
- 1 kahve fincanı arpa şehriye
- 1 su bardağı süt
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Pırasa, lahana, havuç, pancar ve kerevizi ayıklayıp, yıkayın. İnce ince doğrayarak bir kenara alın. Çorba tenceresine küp küp doğranmış kuru soğan ile tereyağını koyun ve karıştırarak soğanı pembeleştirin. Üzerine ayıkladığınız sebzeleri ekleyin. Birkaç sefer karıştırarak hafifçe kavurun. 6 su bardağı su ya da et suyunu koyup, tekrar karıştırın. 15 dakika kadar pişirip tuzunu, karabiberini ve şehriyesini ekleyin. Sebzeler pişince bir kasede yumurta sarılarıyla sütü iyice çırpın. Çorba suyundan da katarak bu karışımı ılıtın. Sürekli karıştırarak çorbaya ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp, ocaktan alın.

