



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFKAS ÇORBASI

Malzeme:

8 su bardağı et suyu
1.5 çorba kaşığı margarin
1 avuç dolusu beyaz lahana (kibrit çöpü büyüklüğünde doğranmış)
4 orta boy pancar (kibrit çöpü şeklinde ince uzun doğranmış)
yarım kereviz (kibrit çöpü şeklinde ince uzun doğranmış)
yarım havuç (kibrit çöpü şeklinde ince uzun doğranmış)
1 küçük boy soğan (çok küçük doğranmış)
2 çorba kaşığı arpa şehriye
Tuz
terbiyesi:
2 yumurta sarısı
yarım su bardağı süt

Yapılışı:

Bir pencereye yağ ile soğan koyarak 3 dakika kavuran; sonra soğanlara, pancar, kereviz, havuç ve lahanayı ilave ederek, 3 dakika kadar daha kavuran.

Kavurulmuş bu sebzelere et suyu ile tuz katarak, tencerenin kapağını kapatın ve sebzeler az çok pişmiş bir hale gelinceye kadar haşlamaya devam edin. Bunlara arpa şehriye ilave ederek, sebze ve şehriyeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar pişmeye bırakın.

Pişince bir kaseye yumurta sarıları ile soğuk süt koyarak, bir dakika kadar tel veya çatalla çırpın, sonra bu terbiyeyi kaynamakta olan tenceredeki çorbaya katın ve iyice karıştırdıktan sonra çorbayı bir taşım daha kaynatın ve kaseye alarak servis yapın.