



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFKAS ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu
1 bardak süt
3,5 çorba kaşığı margarin
125 gr. lahana
8 orta pancar
1 orta soğan
1 küçük kereviz
1 küçük havuç
50 gr. arpa şehriyesi
3 adet yumurta sarısı
tuz

Hazırlanışı:

Bir tencereye üç buçuk çorba kaşığı tereyağı veya margarin ile çok küçük kesilmiş 1 orta baş soğan koyarak 3 dakika kavurun. Sonra soğanlara hepsi soyulmuş, ve kibrit çöpü şeklinde ince uzun doğranmış 8 orta pancar, 1 küçük baş kereviz, 1 küçük havuç ile fındık büyüklüğünde küçük doğranmış beyaz lahanayı ilave ederek bunları da soğanlarla 3 dakika daha kavurun. Sonra bu sebzelere et suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz katın. Tencerenin kapağını kapatın ve sebzeler az çok pişmiş bir hale gelince kadar haşlanmaya bırakmalısınız. Sonra bunlara 50 gram da arpa şehriyesi ilave ederek, sebze ve şehriyeler iyice pişmiş bir hâl alıncaya kadar pişmeye bırakın. Pişince, bir kaba 3 yumurta sarısı ile 1 bardak soğuk süt koyun. Bir dakika kadar telle dövün. Sonra da bu yumurtalı sütü kaynamakta olan tencereadaki çorbaya katın. İyice bir karıştırdıktan sonra çorbayı ancak bir taşım kaynatın ve kaseye alarak servis yapın.