



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFKAS ÇORBASI

Malzeme:

1 adet havuç
1 adet pırasa
1 adet pancar
1 adet kereviz
1 adet soğan
4 yaprak beyaz lahanaya
2 adet Bizim Mutfak Et Bulyon
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı Teremyağ
2 adet yumurta
Karabiber

Havuç, pırasa, pancar, kereviz ve lahanayı temizledikten sonra zar şeklinde doğrayın. Çorba tenceresinde Teremyağı eritin ve doğranmış soğanı kavurun. Sebzeleri ilave edin. Birkaç dakika kavurduktan sonra, 7 su bardağı su ilave edin. 15 dakika kaynatın. Tuz, karabiber ve arpa şehriyeleri ekleyin orta ısıda şehriyeler yumuşayana kadar pişirin. Terbiyesi için ayrı bir kasede yumurta sarılarını ve sütü çırpın. Çorba suyundan bir miktar alıp, terbiyeyi ilitin ve karıştırarak çorbaya ilave edin. Kaselelere paylaşın. Sıcak servis yapın.

[ML® Tulen Çorbası için tıklayın](#)