



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAFKAS ÇORBASI

8 su bardağı etsuyu ya da su
1,5 yemek kaşığı margarin
1 avuç lahana
4 orta boy pancar
yarım kereviz
yarım havuç
1 küçük soğan
2 yemek kaşığı arpa şehriye
1 çay kaşığı tuz

Ufak doğranmış soğanları yağda kavurun. Üzerine ince kıyılmış lahana, pancar, kereviz ve havucu da ekleyip 3 dakika daha kavurduktan sonra et suyunu ilave edin. Sebzeler az piştikten sonra şehriye ekleyip tamamen pişirin.

[ML® Kafkas Çorbası için tıklayın](#)