



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAFKAS ÇORBASI

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

Yağ ve küçük doğranmış soğan kavrulur, soyulmuş kibrit çöpü şeklinde ince uzun doğranmış pancarlar, kereviz, havuç ile fındık büyüklüğünde doğranmış beyaz lahana katılarak 3 dakika daha kavrulur. Kavrulan sebzelere, su, soğan, havuç, maydanoz sapı, pırasa, sarımsak ve tuz ile sığır eti veya kemik bir tencerede kaynatılarak hazırlanan 8 bardak (2 litre) et suyu ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılarak, sonra arpa şehriye katılarak sebze ve şehriyeler iyice pişinceye kadar kaynatılır. Pişince, bir tencereye yumurta sarı ile süt koyularak bir telle çırpılır ve bu karışım kaynamakta olan çorbaya katılır ve iyice karıştırıldıktan sonra bir taşım kaynatılır ve kâseye alınarak servis yapılır.