



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFKAS ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 5 yaprak beyaz lahana
- 1 adet pırasa
- 2 adet pancar
- 2 adet kuru soğan
- 4 çorba kaşığı arpa şehriye

Kuru soğanı küp doğrayın tereyağı ve sıvı yağ karışımında şeffaflaşana kadar kavurun. Diğer tüm sebzeleri küp doğrayın ve soğana ekleyip birlikte soteleyin. Üzerine 6 su bardağı suyu ve şehriyeyi ilave edin ve sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Ayrı bir kaptaki terbiye malzemelerini iyice çırpın ve kaynayan çorbadan alarak terbiyeyi ısıtın. Çorbaya ekleyin. Birlikte 5 dakika un kokusu gidene kadar kaynatın. Servis yaparken üzerine maydanoz yaprakları serpin.