



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFKAS ÇORBASI

MALZEMESİ:

1 adet küçük lahana
4 adet pancar
1 adet kök kereviz
1 adet havuç
1 baş soğan
8 bardak su
3 çorba kaşığı katıyağ
3 adet yeşil sivri biber
Yeterince tuz, kırmızıbiber, maydanoz.

YAPILIŞI:

Soğanları küçük küçük doğrayıp bir tencerede yağ içinde pembeleşinceye kadar kavurunuz. Pancar, kereviz ve havucu yıkayıp, kibrit çöpü gibi ince uzun çubuk şeklinde doğrayınız. Soğanların içine atıp karıştırınız. Lahananın koçanını çıkarıp, yapraklarını küçük küçük doğrayınız. Tencereye atıp az bir şey yu-, muşayncaya kadar pişiriniz. Kavurduğunuz bu sebzelerin üstüne sıcak suyu dökünüz. Tuzunu ekiniz. Sebzeler iyice pişip yumuşayınca, ateş üzerinde közlediğiniz yeşil sivri biberleri kıyarak çorbaya ilave ediniz. (Arzu ederseniz biberleri sebzelerle birlikte pişirebilirsiniz). Çorba pişip bütünleşince sıcak sıcak üzerine kıyılmış maydanoz ekerek ikram ediniz.

[ML® Tulen Çorbası için tıklayın](#)