



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFKAS ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet soğan
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
1 Adet havuç
4 Adet lahana yaprağı
3 Adet yumurta sarısı
1 Litre et suyu
1 Tatlı Kaşığı tuz
50 gr arpa şehriye
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Adet kereviz
2 Adet salgam lahanası

Lahana yaprakları, salgam lahanası, kereviz ve havuç yıkanır, ince ince doğranır. Soganın kabukları soyulur ve diğer sebzeler gibi küçük küçük doğranır. Corba tenceresinde yağ eritilir ve içinde doğranmış soğan sarartılır. Sonra sebzelerin hepsi konur, bir kaç kez karıştırarak 3 dakika pisirilir. Et suyu konur ve kısık ateşte 15 dakika pisirilir. Arpa şehriye ilave edilir. 3-5 dakika daha kaynatılır. Atesten alınır. Yumurta sarısı biraz su ile karıştırılır ve corbaya katılır. Tuz, karabiber ve kırmızı pul biber serpilir.