



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFKAS ÇORBASI

- 1 Adet Havuç
- 2 Adet Pırasa
- 1 Adet Kereviz (Küçük Boy)
- 1 Adet Soğan
- 4 Yaprak Beyaz Lahana
- 2 Su Bardağı Et Suyu
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Tatlı Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Pırasa, lahana, havuç ve kerevizi küçük küçük doğrayalım. Tencereye küp şeklinde doğranmış soğan ile tereyağını (veya zeytinyağı) alıp pembeleşene kadar karıştıralım. Üzerine sebzeleri ekleyelim. Ardından, su ya da et suyunu da ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirelim. Yumurta sarısıyla sütü çırpılarak terbiyeyi hazırlayalım. Çorba suyundan ekleyerek terbiyenin ılımasını sağlayalım ve sürekli karıştırarak çorbaya katalım. Çorbayı bir taşım daha kaynatıp, ocaktan alalım.