



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAFKAS ÇORBASI

MALZEME (5 kişilik)

10 bardak et suyu

1 yemek kaşığı margarin

1 küçük soğan

1 küçük havuç (kibrit gibi doğranmış)

3 tane lahana yaprağı (incecik doğranmış)

2 tane orta boy pancar (kibrit gibi doğranmış)

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı arpa şehriye

Uygun boyda derin bir tencerede margarini eritin. Sebzeleri katıp 5 dakika kavurun. Et suyunu ekleyin ve sebzeler pişinceye kadar en kısık ateşte kaynatın. Pişme süresi yaklaşık 25 dakikadır. Sebzelerin piştiğini kontrol ettikten sonra arpa şehriyesini katın. 10 dakika daha kaynatın. Çorbanıza bir bardak süt ile üç yumurtanın sarısını katarak terbiye yapabilirsiniz.
