



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAFKAS ÇORBASI

1 kahve fincanı arpa şehriye
8 su bardağı et suyu
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet kuru soğan
5 adet lahana yaprağı
1 adet pancar
2 adet pırasa
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
yeteri kadar tuz

Lahana, pırasa, havuç, pancar ve kereviz yıkanır, ince ince doğranır. Çorba tenceresinde, önce doğranmış soğan yağ ile hafifçe sarartılır. Sonra sebzelerin hepsi konur, birkaç kez karıştırılır. Et suyu konur. Sebzeler yarı pişmiş duruma gelinceye kadar orta ateşte kaynatılır. Arpa şehriye, serpererek ilave edilir. Sebze ve şehriye iyice piştikten sonra yumurta sarısı ve süt karışımı yavaşça eklenip tuz atılır. Ateş kapatılır.

