



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KAFKAS ÇORBASI



- 4 Adet orta boy pancar
- 1 Adet küçük boy havuç
- 2 Adet orta boy lahana yaprağı
- 1 Çay bardağı arpa şehriye
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 7 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 6 Su bardağı etsuyu
- Terbiyesi için;
- 1 Su bardağı süt
- 2 Adet yumurtanın sarısı

- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine kibrit çöpü şeklinde doğranmış pancar ve havuç, fındık büyüklüğünde doğranmış lahana yaprakları eklenir.
- # Orta ateşte 4 – 5 dakika kavrulan sebzelerin üzerine 6 su bardağı etsuyu konur.
- # Sebzeler tam haşlanmadan arpa şehriye ilave edilir. Tüm malzemeler yumuşayana kadar pişirilir.
- # En son olarak süt ve yumurta sarılarının karışımından oluşan terbiyeye kaynayan çorbadan 1 kepçe konur, ılıtılır ve çorbaya ince akıtılarak eklenir, tuz serpilir, karıştırılır.
- # Karkas çorbası kaynama konumuna geldikten sonra, 5 dakika daha kısık ateşte pişirilir, ocaktan alınır, sıcak olarak kaselere pay edilir.

Not: Arpa şehriye yerine haşlanmış 1 çay bardağı aşurelik buğday Kafkas çorbasına eklenebilir.