

Ayrıntılı Evelik Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~168 kcal

Açılış 14/10

Erzincan usulü ayrıntılı evelik çorbası evelik yaprakları yoğurtlu taban ve buğdayla buluşturarak ferah ekşilikte bir yayla çorbası kurar.

Malzemeler

- 150 gr Evelik otu
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.8 su bardağı Aşurelik buğday
- 5 su bardağı Su
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Aşurelik buğday suyla tencereye alırken orta ateşte 35-40 dakika haşlayın.
2. Evelik otunu ince doğrayın buğday yumuşayınca tencereye ekleyin.
3. Yoğurt ile yumurtayı ayrı kapta çırpıp çorba suyuyla ısıtın.
4. Terbiyeyi tencereye yavaşça dökün, 8-10 dakika karıştırarak pişirin.
5. Evelik otu yumuşayınca çorbayı bir taşın daha kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Eveliği son 6 dakikada eklemek çorbada rengini ve aromasını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip çorbayı taze bir kasede sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta