

# Bitlis Gari Aş1

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açlık bar 5/10

Gari aş1 haşlanmış buğday11 spanak sumak suyu, salça ve tereyağ1 un taban1yla ekşi k1vambitlis çorbas1na çevirir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağ1 Haşlanmış aşurelik buğday
- 500 gr Ispanak
- 0.5 çay bardağ1 Sumak
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağ1
- 1 yemek kaşığı Domates salças1
- 1.5 litre Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış1

1. Sumağ1 su bardağ1 sıcak suda 15 dakika bekletip süzün.
2. Ispanağ1 kayıp doğray1n.
3. Tencerede tereyağ1 eritip unu 2 dakika kavurun.
4. Salçayı ekleyip 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
5. Sıcak su ve haşlanmış buğday tencereye al1n.
6. Ispanak ve sumak suyunu ekleyip 15 dakika pişirin.
7. Tuzunu ayarlayıp çorbayı sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sumak suyunu süzerek eklemek çorbada tane kalmasını önler ve ekşiliği temiz tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nane serpip sıcakla servise alın.

## Alerjenler

Gluten

Süt