

Evelikli Erişte Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Orta

~162 kcal

Kars usulü evelikli erişte çorbası ekşi evelik otunu erişte ve yoğurt terbiyesiyle buluşturarak dağ kokulu bir kase çikarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Erişte
- 1 demet Evelik otu
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Erişteyi kaynayan suda 10 dakika pişirin.
2. Doğranmış evelikli ekleyip 6 dakika daha kaynatın.
3. Yoğurt ve unu 11 çorbaya katıp 4 dakika karıştırın.

PÜF NOKTASI

Evelik otunu son 8 dakikada eklemek rengini ve ekşi tadını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru nane serpip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt