

# Kars Evelik Aş1

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~275 kcal

Evelik aş1 kurutulmuş evelik otunu yarma, yeşil mercimek ve yoğurtla pişiren ekşi ferah Kars çorbasıdır.

## Malzemeler

- 2 avuç Kuru evelik
- 1 su bardağı Yarma
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

## Yapılış

1. Eveliği 1 litre suya 10 dakika bekletip süzün.
2. Yarmayı 35 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Mercimeği ekleyip 15 dakika daha pişirin.
4. Yoğurt ve unu pürüzsüz çirpici ile suyla 1 litre haline getirin.
5. Terbiyeyi çorbaya karıştırarak ekleyin.
6. Evelik ve naneli tereyağı 10 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kuru eveliyi kısırlatmak için 10 dakika bekletmek ve çabuk yumuşatır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten