

Ayrınlı Evelik Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~168 kcal

Açılış 14/10

Erzincan usulü ayrınlı 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

Yapılış

1. Buğday tencerede 20 dakika diri kalmayacak şekilde pişirin.
2. Yoğurtlu karışımı kasede pürüzsüz çırpın.
3. Evelik yaprakları önce doğrayıp buğdaya ekleyin.
4. Yoğurtlu karışımı tencereye katın.
5. Ayrınlı eveliği 6 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eveliği son 6 dakikada eklemek çorbada rengini ve aromasını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip çorbayı tencerede sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta