

# Bitlis Gari Aşı

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açlık bar 5/10

Gari aşısı haşlanmış buğday, ıspanak, sumak suyu, salça ve tereyağın tabanıyla ekşi kivi ve Bitlis çorbasına çevirir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı haşlanmış aşurelik buğday
- 500 gr Ispanak
- 0.5 çay bardağı Sumak
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1.5 litre Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Sumağı su bardağı sıcak suda 15 dakika bekletip süzün.
- Ispanağı kayıbo doğrayın.
- Tencerede tereyağı eritip unu 2 dakika kavurun.
- Salçayı ekleyip 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
- Sıcak su ve haşlanmış buğday tencereye alın.
- Ispanak ve sumak suyunu ekleyip 15 dakika pişirin.
- Tuzunu ayarlayıp çorbayı sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine nane serpip sıcakla servise alın.

## Alerjenler

Gluten

Süt