

Evelikli Erişte Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Orta

~162 kcal

Açılış 4/10

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

Malzemeler

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

Yapılış

- 1 demet evelik otunu yıkayıp ince doğrayın.
- 1 su bardağı erişteyi 5 su bardağı kaynar suda 10 dakika pişirin.
- Eveliği ekleyip 6 dakika kaynatın.
- 1 su bardağı yoğurt ve 1 yemek kaşığı unu pürüzsüz çırpın.
- Terbiyeyi sıcak suyla 1 litre çorba çantasına ekleyin, kesilmesin.
- Kısık ateşte 4 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru nane serpip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt