

# Kars Evelik Aşı

Toplam 105 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~275 kcal

Açılış 16/10

Evelik aşısı 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

## Yapılışı

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 suya bekletip hızlıca yumuşatın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten