

Evelik Aşı (Erzurum)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı kurutulmuş evelik veya 1 büyük demet taze evelik
- 1/2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 7 su bardağı sıcak su

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kurutulmuş evelik kullanıyorsanız ayıklayıp birkaç kez yıkayın ve sıcak suda yumuşatın; taze eveliği bol suda kumundan arındırın. Mercimeği yıkayıp kısa süre ön haşlayın.

Servis Önerisi:

Yanında tandır ekmeği, kuru soğan ve ayranla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mercimeği hazırlayın:

- Yeşil mercimeği temiz suda on dakika ön haşlayıp koyu suyunu süzün.

Kiraz'ın Mutfağı

- Mercimek tamamen yumuşamamalıdır; evelik ve bulgurla yeniden pişeceği için hafif diri kalması gerekir.

2. Aromalı tabanı kurun:

- Tereyağında ince doğranmış soğanı yumuşatın, sarımsak ve salçayı ekleyip çiğ kokusu çıkana kadar kavurun.
- Salçayı yakmadan orta ateşte çalışın; nane ve pul biberin yarısını kısa süre yağda çevirerek kokularını açığa çıkarın.

3. Aşı pişirin:

- Ön haşlanmış mercimek, hazırlanmış evelik ve sıcak suyu tencereye alın; kaynayınca bulguru ekleyin.
- Kısık ateşte evelik yumuşayıp mercimek ve bulgur pişene kadar ara sıra tabanı kontrol ederek yaklaşık otuz dakika kaynatın.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Tuz ve karabiberi ekleyip aşın kıvamını sıcak suyla ayarlayın, kalan naneli tereyağını üzerine gezdirin.
- Ocağı kapattıktan sonra kapağı kapalı biçimde on dakika dinlendirin; bulgur beklerken sıvı çekmeye devam edecektir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mercimek ve bulgur tamamen pişmiş fakat dağılmamış, evelik yaprakları yumuşak olmalıdır. Aş ne çorba kadar sulu ne de pilav kadar kuru; kaşıktan ağır biçimde akan yoğun bir kıvamda kalmalıdır.

>> **İpucu:** Kurutulmuş eveliğin miktarı ve tuzluluğu değişebilir; yumuşattıktan sonra tadına bakıp tuz ve su ayarını son aşamada yapın.

Kiraz'ın Mutfağı