



KIRAZ'IN
MUTFACI



Evelik Aşı (Erzurum)



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 demet evelik otu (ince doğranmış)
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 su bardağı sıcak su

Yapılışı:

1. Mercimeği Haşlayın:

- Yeşil mercimeği yıkayıp süzün.
- Kaynar suda 10 dakika haşlayın ve süzün.

2. Soğan ve Sarımsağı Kavurun:

- Tereyağını tencerede eritin.
- Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Sarımsakları ve salçayı ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.

3. Çorbayı Pişirin:

- Haşlanmış mercimeği tencereye ekleyin.
- İnce doğranmış evelik otunu ve bulguru ekleyerek karıştırın.
- Üzerine sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Kaynadıktan sonra baharatları ekleyin ve orta ateşte 30 dakika pişirin.



4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak yanında taze ekmek ile servis yapabilirsiniz.

>> **İpucu: Evelik otunun acılığını almak için kaynar suda birkaç dakika bekletip süzebilirsiniz.** Daha yoğun bir lezzet için içerisine et suyu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı