



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVELİK ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 kase yeşil mercimek
1 kase yarma buğday
1 kase evelik yaprağı
5 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Pul biber
Tuz

Evelik yapraklarını çok ölmeyecek şekilde haşlayıp süzün.

Mercimekleri de haşlayın ancak fazla yumuşamadan ocaktan alın.

Patates ve soğanı yemeklik doğrayın.

Tereyağını tencerede kızdırıp soğanı kavurun.

Salçayı ve pul biberi ekleyip kavurmaya devam edin.

Et suyunu ilave edip çok fazla ısınmadan dövme buğdayı da ekleyin.

Patatesleri ve mercimekleri de çorbaya ekleyin.

Son olarak tuzunu ilave edip buğdaylar ve patatesler yumuşayana kadar pişirin. (Kıvamı koyulaşırsa biraz sıcak su ekleyebilirsiniz.)

Sıcak servis edin.

Not: Evelik; Latince adı rumexcrispus olup, kuzukulağıyla aynı aileden, ekşimsi bir tada sahip yeşil bir ot. bazı yörelerde siğirkuyruğu ya da labada diye de adlandırılır. dolması da yapılır.

