



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVELİK ÇORBASI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkamış Belediyesi

2 yemek kaşığı tereyağı

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 bağ evelik

Yarım su bardağı maş fasulyesi (ufak bakla)

Yarım su bardağı ince hamur eriştesi

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle bir tencereye yağ bırakılır ve çok ince kıyılmış soğanlar kavrulmaya başlanır. Bir tarafta yıkanan maş fasulyesi ve salça kavruan soğanların üzerine eklenerek 4-5 dakika daha beraberce kavrulur ve üzerine 7-8 su bardağı et suyu ilave edilerek pişmeye bırakılır. Öte yandan evelik yıkanarak çok ince ince kıyılır. Su kaynamaya başladıktan sonra ince kıyılmış evelik, tuz ve karabiberi eklenir. Çorbayı ateşten almadan 10 dakika öncede erişte ilave edilir ve sık sık karıştırılarak pişirilir. Sıcak sıcak servise alınır.