

TUTMAÇ ÇORBASI

Malzemeler

- 1 ay bardağı erişte
- 1 ay bardağı yeşil mercimek
- 1 ay bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı su
- 1 yumurta
- 1 kâse yoğurt
- 1 orba kaşığı un
- 1 ay kaşığı tuz

Hazırlanışı

Mercimeği 4 bardak suyla haşlayın. Haşlanan mercimeğe erişte ve nohutları ekleyerek erişteler yumuşayana kadar pişirin ve tuzunu atın. Terbiyesi için yumurta sarısı, yoğurt ve unu çırpıp azar azar çorbanın suyundan ekleyin ve yavaşça çorbaya ilave edin. İki dakika kaynadıktan sonra altını kapatın. Tereyağını tavaya alıp eritin ve kuru naneyi hafifçe yakın. Yaktığımız naneyi çorbaya karıştırarak servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

şAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: şekerbank Yayınları.