



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ AŞI - KESME ÇORBASI

MALZEME:

Yeşil mercimek 1/2 su bardağı
Su 5 su bardağı
Sarımsak 5 diş
Kesme hamur (makarna)
2 1/2 su bardağı Yoğurt
1 2/3 su bardağı Tereyağı
4 yemek kaşığı Kuru nane
1 yemek kaşığı Kırmızı toz biber
1/2 tatlı kaşığı Tuz

YAPILIŞI:

1. Mercimek ayıklanır, yıkanır, akşamdan ıslatılır, ertesi gün 4 su bardağı su ile pişirilir.
2. Hazırlanmış olan 2 su bardağı kesme hamur mercimeğe katılır, kaynatılır, 10 dakika pişirilir.
3. Sarımsak ezilir, yoğurda eklenir, çorbaya karıştırarak ilave edilir. Kaynayınca ateşten alınır.
4. Margarin ya da tereyağı tavada eritilir, kalan yarım bardak kesme hamur konur, hamurlar pembeleşinceye kadar kızartılır, kırmızı toz biber ve nane konur, bir iki kez çevrilir. Bu karışım çorbanın üzerine gezdirilir.

Not: Çorum, Bolu, Van yöresi iftar çorbasıdır. Kesme hamur yapılamadığında arpa şehriye ya da küçük fiyonk makarna kullanılabilir.