



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TÜTER ÇORBASI

Ayşe Tüter

2 adet yumurta
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı un
5 su bardağı etsuyu
1 demet pazı
2 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Kırmızıbiber

Öncelikle yumurta, tuz, rendelenmiş sarımsak ve unu karıştırıp hamur yapın. 15 dakika dinlendirin. Ayrı bir tencereye 5 su bardağı etsuyunu alıp, kaynatın. Kaynayınca incecik kıyılmış pazı yapraklarını tencereye ekleyin. Hamuru elinizle bastırıp, iri delikli bir süzgeçten geçirerek çorbaya aktarın. 10 dakika pişirin. 2 çorba kaşığı kremayı yavaş yavaş ilave edin. Tereyağı ile pulbiberi yakın. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.