



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

4-5 kase et suyu

1,5 kase un

1 kg. su

300 gr. kavrumuş kıyma ya da haşlanmış yeşil mercimek

2 bardak yoğurt

Pul biber

Tuz

Kuru nane

Tereyağ veya margarin

Un su ile yoğrularak hamur haline getirilir. Normal kalınlıkta açılan hamur kareler halinde kesilir. Önceden kavrulmuş kıyma ya da haşlanmış mercimek hamurların ortalarına yerleştirilerek küçük bohça biçiminde yapıştırılır. Bu malzeme güneşte bırakılır. Kuruyan hamurlar et suyunda haşlanır. Daha sonra yoğurt ilave edilerek kaynatılır. Ateşten alınan çorbanın üzerine tereyağında kızdırılan pul biber, kuru nane gezdirilir. Tuz ilave edilerek servise hazır hale getirilir.
