



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ (ADANA)

Fatma Arslantaş

3 su bardağı un
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su
1 su bardağı yeşil mercimek
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Bir tutam kuru nane

Un biraz tuz eklenerek bir tane yumurta ile yoğurulur ve erişte hamuru hazırlanır.

Daha sonra ekmek tahtasında kesilen hamurlar unlu tepside bekletilir.

Bir bardak yeşil mercimek tencereye eklenir kaynatılır.

Daha sonra eriştelere eklenir ve ayrı bir tavada hazırlanan yağ, salça, nane karışımı çorbaya eklenir ve karıştırılır.