



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ AŞI (RAMAZAN)

MALZEMELERİ:

1 adet orta boy soğan
1 su bardağı haşlanmış mercimek
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 su bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
Birer tutam reyhan,nane,sumak,tuz
1/2 demet limonun suyu

YAPILIŞI:

Soğanı tereyağında kavurun. Üzerine salçayı ekleyip karıştırın. Ardından haşlanmış mercimeği, nohutu ve suyu katıp yarım saat pişirin. Tuzunu ayarlayın. İndirmeye yakın çorbaya baharatlarını ve limon suyunu katın. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan indirin. servis yapın.