



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUTMAÇ ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 çay bardağı yeşil mercimek

1 çay bardağı dutmaç

1 diş sarımsak

1 küçük kase yoğurt

Sosu için:

Salça

Baharat

Tuz

Önce 1 su bardağı mercimek haşlanır ve süzülür. Daha sonra mercimeğin üzerine sıcak su eklenir ve dutmaç (tatar) hamurları ilave edilerek haşlanır.

Çorba ateşten indirilip biraz soğutulur.

Yoğurdun kesilmemesi için daha sonra sarımsaklı yoğurdu hazırlanır ve biraz soğumuş çorbanın içerisine katılır.

Diğer tarafta sosu hazırlanır. Tava içerisine biraz yağ konularak kaşık ucu kadar salça ateşte ezilir.

Üzerine biraz su katılarak kıvamı getirilir.

Nane ve diğer baharatlar eklenerek servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Mercimek 8-10 saat kadar ıslatılırsa, önceden haşlamak gerekmez.