TUTMAÇ (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg un, yeteri kadar su ve tuz katılarak hamur yapılır. Üçe ayrılan hamur pazilenerek oklava aracılığı ile açılır ve 5 mm2 büyüklüğünde kesilir. Suyuyla bekleyen haşlanmış mercimeğin üzerine dökülerek iki taşım kaynatılır. Soğumaya bırakılan yemeğin üzerine, içine iki diş sarımsağın dövüldüğü bulamaç halindeki süzme yoğurt dökülerek karıştırılır. Yağ, salça, kıyma ve kuru nane ile yapılan sos dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31565 • adı:Tutmaç (Çankırı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:28