



TUTMAÇ ÇORBASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı yeşil mercimek
1 tatlı kaşığı nane
3 yemek kaşığı tereyağı
250 gram süzme yoğurt
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
Kırmızı biber
Tuz
Tutmaç Hamuru:
2 adet yumurta
Un
Su
Tuz

Tutmaç Hamuru: Malzemeler yoğrularak hamur katı kıvama getirilir ve pazı yapılır. Açılan hamur, minik kareler şeklinde kesilir. Serilerek kurutulur.

Yeşil mercimek pişirilir. Pişmeye yakın tutmaç hamuru içine atıp ikisini beraber pişirdikten sonra sarımsak dövülüp süzme yoğurt ile karıştırılır. Pişirilen mercimekle yoğurt karıştırılır, üzerine bir kâse tutmaç hamuru yağda kızartılır sosu yapılıp üzerine dökülür.

