



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg. ayran

Tuz

1 avuç un

1 adet yumurta

500 gr. dövme veya pirinç

1 avuç nohut

Geniş bir tencerenin içerisine ayran boşaltılarak içine un, tuz ve yumurta sarısı ilave edilir ve karıştırılmaya ba lanır. Normal bir ateşte tahta ka ıkla ayran kaynayınca kadar karıştırılır. Ayran kaynama aşamasına geldikten sonra nohut ve dövme veya pirinç ilave edilir. 30-40 dakika kaynatıldıktan sonra yemek ateşten alınarak servis yapılır.

Not: Tutmaç  orbası ke ekten de yapılır. Ke ek için günlerce ayran toplatılıp küplerde saklanır. K plerde korunan ayran alabildi ince ek itilir. Ek itilen ayran büyük kazanlarda ateşe bırakılır ve karıştırılmaya ba lanır. Ayran kaynatıldıktan sonra içine dövme ve az miktarda nohut eklenir. Karıştırma işlemi ayranın katıla masına dek devam eder. Katıla an yemek ateşten alınarak so utulmaya bırakılır. So utulan ke ek köfte b y kl  nde hazırlanıp güneşe bırakılır ve kurutulur. Genelde ki  mevsiminde ayran  orbasının yapımında kullanılır.

