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 başlanır. Normal bir ateşte tahta kaşıkla ayran kaynayıncaya 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 çorbası keşkten de yapılır. Keşkek için günlerce ayran toplatılıp küplerde saklanır. Küplerde korunan ayran alabildiğince ekşitilir. Ekşitilen ayran büyük kazanlarda ateşe bırakılır ve karıştırılmaya başlanır. Ayran kaynatıldıktan sonra içine dövme ve az miktarda nohut eklenir. Karıştırma işlemi ayranın katılaşmasına dek devam eder. Katılaşan yemek ateşten alınarak soğutulmaya bırakılır. Soğutulan keşkek köfte büyüklüğünde hazırlanıp güneşe bırakılır ve kurutulur. Genelde kış mevsiminde ayran çorbasının yapımında kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:110283 • adı:Tutmaç Çorbası (Bingöl) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:40