



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUTMAÇ ÇORBASI (BİNGÖL)

2 su bardağı yoğurt  
1 kase tutmaç  
5 su bardağı su  
1 çay bardağı haşlanmış nohut  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı aruh  
kırmızı pul biber, tuz  
1 çay bardağı un  
Tutmaç hamuru için;  
2 su bardağı un  
yeteri kadar su  
tuz

Hamur malzemesiyle sert bir hamur yapılır. 2 parçaya ayrılır, olabildiğince ince açılır, 2x2 cm. kareler kesilir makarna gibi kurutulur. Yoğurda 3 su bardağı su, yumurta sarısı, un konur, kıvam alana kadar pişirilir, 5 su bardağı su eklenir, kaynayınca haşlanmış nohut ve tutmaç atılır, tutmaç yumuşayana kadar pişirilir. Servis esnasında üzerine aruh, pulbiber ve yakılmış yağ gezdirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.05.2023