



TUTMAÇ ÇORBASI (BİNGÖL)

500 gr. Un
1 kg. yoğurt
2 baş sarımsak
1 kaşık tereyağı
200 gr. Kavurma
Yeteri kadar toz biber, nane ve tuz

Un biraz su ve tuz ile yoğrulur. Hamur kağıt inceliğinde yufkalar halinde açılarak bir bez üzerine tek tek istenilen büyüklükte kesilir. Önceden hazırlanmış yoğurda bir miktar su katılarak hafif ateşte kaynayınca kadar karıştırılır. 5 dakika kaynadıktan sonra kesilmiş olan yufkalar ilave edilir. Bir miktar kavurma içine atılarak 15 dakika sonra ateşten indirilir. Tavada eritilen tereyağına isteğe göre acı biber, nane konarak ateşte kavrulur. Tabaklara konan çorbaya bu sos ilave edilerek servis yapılır.

[ML® Tutmaç Çorbası için tıklayın](#)

