



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TUTMAÇ ÇORBASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 adet tutmaç
- 1 çay bardağı nohut
- 100 gr. kuzu kıyması
- 5 adet kuru biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1,5 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yumruk büyüklüğündeki beze 30-35 cm. çapında açılır. Kızgın sacda bir defa çevrilerek biraz pişirilir. Soğuduktan sonra kesme şeker büyüklüğünde kesilir. Tereyağı ile soğan kavrulur. Salça ve toz biber eklenir. İçine un katılır ve suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra kuru biber ve tutmaç ilave edilir, bir defa daha kaynatılır ve ocaktan alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

