



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI (KONYA)

Nevin Halıcı

1/2 kilo kuşbaşı koyun eti
2 yumurta
1 çay bardağı su
Alabildiği kadar un
1/2 süzme yoğurt
6 diş sarımsak
Tuz
Haşlama Suyu:
5 su bardağı su
Tuz
Kıkırdağı
1 yumurta
Tuz
Alabildiği kadar un
3 çorba kaşığı sadeyağ

Bir yumurta, 1 çay bardağı su, bir çay kaşığı tuz ve unla kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırla. Yaş bez altında 20 dakika dinlendir. Üç mm kalınlığında aç, 1 cm kare veya erişte şeklinde kes, hafif kurut. Beş su bardağı ve bir tatlı kaşığı tuzla haşla.

Eti, 5 su bardağı suyla ateşe koy. Kaynamaya başlayınca köpüğünü al, yumuşayınca kadar pişir. Haşlanan hamurların suyuyla yoğurdu, dövülmüş sarımsağı ve 1 yumurtayı iyice ez. Hamurları ve suyuyla birlikte etleri yoğurda karıştır. Ateş üzerinde bir taşım kaynat, kıkırdak dök. Sofraya al.

Kıkırdağını hazırlamak için 1 yumurta ve tuzu alabildiği kadar unla yumuşak yoğur. Uzun çubuk haline getir, mercimek büyüklüğünde kes. Kızgın sadeyağda kızart, çorbanın üzerine dök. (Tutmaç çorbası etsiz, sade suyla da yapılabilir.)