



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

300-400 gr un
tuz
su
100 gr kıyma
1 adet domates
1 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı nane
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
6 çorba kasesi su
1 tatlı kaşığı salça

300-400 gr un,tuz yeterince su ile hamur yoğrulur. Bıçak sırtı kalınlığında oklava ile açılır Üzerine hafif unlanarak kurmaya bırakılır. İnce şeritler halinde kesilir. Bu şeritler 172 cm² lik karelere kesilir. Hafifçe un serpilerek bir tepsi üzerinde kurumaya bırakılır. Tutmaç hamuru büyük miktarlarda kışlık olarak hazırlanıp, kurutulur ve kavanozlarda saklanır. Daha sonra çorbalarda kullanılır.Çorba pişirilecek tencereye 1 çay bardağı sıvı yağ konur. 100 gr çiğ kıyma hafif kavrulur. Buna ince doğranmış yeşil biber eklenerek tuz ilave edilir. İnce doğranmış domates (rendelemiş domateste olabilir) ilave edilir. Hafif pişirilir. 1 tatlı kaşığı kuru nane serpilip, karıştırılır. Ezilmiş 2 yemek kaşığı süzme yoğurdun içine çorbanın suyundan 1 kaşık konarak alıştırılır.Çorbanın içindede yoğurdun kesilmemesi için. Yoğurt çorbaya ilave edilir ve ılık servis yapılır.

