



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI (OSMANİYE)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Çay Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Çay Bardağı Erişte
- 1 Adet Kuru Soğan
- 4 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- Terbiyesi için:
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1,5 Su Bardağı Yoğurt
- Üzeri için:
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Orta Boy Soğan

Tencereye 5-6 su bardağı su koyularak kaynatılır. Kaynayan suyun içerisine tuz, haşlanmış nohut, haşlanmış yeşil mercimek ve eriştelere eklenir. Erişteler pişene kadar çorba kaynatılır.

Önemli not: Yeşil mercimekleri haşlarken iyice eritmeyin. Çorba içerisinde de kaynayacağı için haşlarken birazcık diri bırakın. (Fotoğraf da görüldüğü gibi)

Ayrı bir yerde terbiye malzemeleri çırpılır.

Çorbanın suyundan yavaşça eklenerek terbiye ılıklaştırılır.

Erişteler pişince çorbanın içine karıştırılarak eklenir. 2-3 dk karıştırmaya devam edilir. Kaynayınca altı kısılır.

Ayrı bir tavada yemeklik doğranmış soğan sıvı yağ da kavrulur. Soğanlar iyice karamelize olmalı. Ardından nane eklenir. Ve bu karışımda kaynamakta olan çorbaya eklenir.

8-10 dk daha kaynadıktan sonra çorbanın altı kapatılır.

