



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TUTMAÇ ÇORBASI

- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı erişte
- 1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek (haşlayıp suyunu süzün)
- 1 adet soğan
- 4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı nane
- Tuz
- Terbiyesi için:
  - 1 yemek kaşığı un
  - 1 yumurta sarısı
  - 1,5 su bardağı yoğurt

Tencereye 5-6 su bardağı su koyularak kaynatılır.

Kaynayan suyun içerisine tuz, haşlanmış nohut, haşlanmış yeşil mercimek ve erişteler eklenir.

Erişteler pişene kadar çorba kaynatılır.

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 yağda kavrulur, nane eklenir ve bu karışım da kaynamakta olan çorbaya eklenir.

8-10 dk daha kaynadıktan sonra çorbanın altı kapatılır.

