



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI

<https://acunn.com>

- 1/2 su bardağı sarı mercimek
- 3/4 su bardağı erişte veya ev yapımı kesme hamur
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 diş çok ince kıyılmış sarımsak
- 8 büyük su bardağı sıcak sebze suyu (ya da tavuk suyu)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğanı mümkün olduğunca küçük, yemeklik doğrayıp, 1 yemek kaşığı sıvıyağda sotelemeye başlayın. 1-2 dakika sonra tereyağını da ekleyin ve sotelemeye devam edin.

Hemen ardından incecik kıyılmış sarımsakları da ekleyip, orta ateşte soğan ve sarımsaklar iyice ölene kadar soteleyin.

Yıkamış sarımercimeği ve 8 bardak suyu ekleyin. Defneyaprağını da ekleyip, tıkırdamaya bırakın.

15 dakika sonra, erişteyi de ekleyin. Erişter ve mercimekler yenecek hale gelene kadar yaklaşık 10-15 dakika daha tıkırdamaya bırakın.

Sürenin sonunda defneyaprağını çıkarın. 1 su bardağı yoğurtla, 1 yumurta sarısını iyice çırpın. Çorbanın suyundan yoğurtlu karışıma yavaş yavaş ekleyerek, ılıştırın.

Isısı yükselen yoğurtlu karışımı, tekrardan çorbanın içine, yavaşça ve çorbayı karıştırarak ekleyin.

orba, kaynamaya başlayınca tuzunu da ekleyip, karıştırıp, altını kapatabilirsiniz.

