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.
Yıkanmış sarımercimeği ve 8 bardak suyu ekleyin. Defneyaprağını da ekleyip, tıkırdamaya bırakın.
15 dakika sonra, erişteyi de ekleyin. Erişteler 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.
Çorba, kaynamaya başlayınca tuzunu da ekleyip, karıştırıp, altını kapatabilirsiniz.