



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI

½ su bardağı haşlanmış nohut
½ su bardağı erişte
½ su bardağı yarı haşlanmış yeşil mercimek
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
1 litre su
Terbiyesi için:
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1,5 su bardağı süzme yoğurt

Çorba tenceresinde suyu kaynatın, kaynayan suyun içerisine nohut, mercimek ve erişte ekleyip, eriştelere pişene kadar kaynatın.

Ayrı bir kâsede terbiye için olan malzemeleri çırpın. Kaynattığınız çorbanın suyundan 1 kepçe alarak azar azar terbiyeye döküp karıştırın. Bu işlemi terbiyeyi ısıtınca kadar devam edin. Terbiyeyi çorbanın içine ilave edip 5 dakika daha kaynatın.

Ayrı bir tavada yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Kuru nane, tuz, karabiber ekleyip karıştırın ve çorbaya ilave edip 1 taşım kaynatıp sıcak servis edin.

