



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI

Yarım su bardağı haşlanmış nohut
Yarım su bardağı erişte
Yarım 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 suya nohut, mercimek ve erişte ekleyip, erişteler pişene kadar kaynatın.
Ayrı bir kasede terbiye malzemelerini çırpın.
Kaynattığınız çorbanın suyundan bir kepçe alarak azar azar terbiyeye döküp ılıştırın.
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.
Soğanları da çorbaya ilave edip bir taşım daha kaynattıktan sonra servis edin.