



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUTMAÇ ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

7 bardak su  
1 bardak haşlanmış yeşil mercimek  
1 bardak haşlanmış nohut  
1 bardak erişte  
1 çay kaşığı tuz  
1 bardak süzme yoğurt  
Yarım bardak su  
1 yumurta sarısı  
1,5 yemek kaşığı un  
1 küçük kuru soğan  
3 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı  
1 yemek kaşığı kuru nane

7 bardak suyu tencereye aktarın, kaynamaya başlayınca mercimek, nohut, erişte ve tuzu ekleyip 10 dakika pişirin.

Çorba pişerken bu arada yoğurt, su, yumurta sarısı ve unu bir kasede iyice karıştırın. Çorbanın suyundan bir kepçe kadar yoğurtlu karışıma ilave edip hızlıca karıştırarak çorbaya ekleyin, beş dakika daha pişirip ocağı kapatın.

Kuru soğanı minik küpler halinde doğrayıp yağ ile birlikte sos tenceresine alın, kısık ateşte soğanlar yumuşayınca kadar kavurup naneyi ekleyerek ocağı kapatın. Naneli sosu çorbanın üzerine gezdirin.

