



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI

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

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı erişte
1 su bardağı süzme yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
5 su bardağı et suyu (veya su)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber

Yeşil mercimekleri bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyin. Mercimekler yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan mercimekleri süzün ve kenara alın.

Ayrı bir tencereye et suyunu (veya suyu) koyun ve kaynamaya bırakın.

Kaynayan suya haşlanmış mercimekleri ve eriştelere ekleyin. Erişteler yumuşayana kadar pişirin.

Bir kasede süzme yoğurt, yumurta sarısını ve unu çırpın. Bu karışımı iyice karıştırarak pürüzsüz bir hale getirin. Yoğurtlu karışımı çorbaya eklerken, kesilmemesi için çorbanın sıcak suyundan bir kepçe alıp karışıma ekleyerek ılıtın. Daha sonra bu karışımı yavaşça çorbaya ilave edin ve sürekli karıştırın.

Çorbayı kısık ateşte birkaç dakika daha pişirin ve tuz ile karabiber ekleyin.

Ayrı bir küçük tavada tereyağını eritin ve içine kuru naneyi ekleyin. Naneyi birkaç saniye kavurun ve bu karışımı çorbanın üzerine dökün.

Çorbanız servise hazır!

