TUTMAÇ ÇORBASI

1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
1 çay bardağı Haşlanmış Mercimek
1 çay bardağı Kesme Hamur
1 su bardağı Et Suyu
Göz kararı Su
Göz kararı Tuz
1 Kase Yoğurt
1 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Un

1 litre sıcak suyu tencereye alıp mercimeği ve et suyunu katıyoruz. Biraz pişirip nohutu ekliyoruz. Kesme hamur ve tuzunu ekleyip pişirmeye devam ediyoruz. Terbiyesi için, yoğurt, yumurta ve unu karıştırıyoruz. İçine biraz sıcak koyup kıvamını açıyoruz. Çorbamızın içine döküp karıştırıyoruz. Sokaracı için, ince doğranmış soğan, tereyağı ve naneyi tavada pişiriyoruz. Çorbamızı servis tabağına alıp üzerine sosunu döküyoruz.

© lezzetler.com tarif no:74856 • adı:Tutmaç Çorbası • gönderen:şendul • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:27