



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 su bardağı pastıkan veya 1.5 su bardağı yoğurt

1 yumurta

½ su bardağı tutmaç

Et suyu

½ su bardağı haşlanmış mercimek

½ su bardağı haşlanmış nohut

Sarımsak

Sosu için:

Tereyağı

Kekik veya anık (anık) (dağ kekiği)

Kırmızıbiber

Pastıkan, iki bardak suyla eritilip tencereye konulur. Haşlanmış nohut ve mercimek de eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca tutmacı eklenip, 5 dakika daha kaynatılır.

Sonra et suyu eklenip, 5 dakika daha kaynatılır. Kaynadıktan sonra sarımsağı eklenip ocağın altı kapatılır.

Susu için; bir sos tavaında yağı eritilir. İçine bütün baharatlar konulup kızdırılır. Servis yapmadan hemen önce çorba tenceresine dökülüp karıştırılır.

