



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 yumurta
1 su bardağı un
1 kâse yoğurt
1 orta boy soğan
2 kaşık tereyağı
Bir miktar kıyma
Taşnanesi
Pulbiber
Tuz

Bir yumurta, tuz ve un yeterince su konularak hamur yapılır, dinlendirilir. Hamurun dörtte biri ayrılır. Kalan hamur oklava ile 2 mm incelikte açılır. Dinlendirilir. 1 cm şeritler halinde kesilir. Şeritlerin birkaç tanesi üst üste konularak enine 1 cm arayla kesilerek küçük kareler elde edilir. Bez üzerine yayılır. Kıymaya tuz konularak iyice yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Ayrılan hamur kalem şeklinde yuvarlanır. İnce ince kesilerek yağda kızartılır. Yoğurda bir yumurta kırılır. Bir kaşık un konularak pütür kalmayacak şekilde çırpılır. Tencereye su ve tuz konulur ve kaynatılır. Kaynayan suya önce köfteler atılır. Köftelerin pişmesine yakın küçük kareler şeklinde kesilmiş hamurlar da atılarak haşlanır. Çırpılan yoğurda çorbanın suyundan eklenerek karıştırılıp ilitilir. Yavaş yavaş çorbaya dökülerek kaynayınca kadar karıştırılır. Soğan çok ince yemeklik doğranarak yağda hafif sararınca kadar kavrulur. Taş nanesi ve pul biber ilave edilip çorbanın üzerine dökülür. Ocaktan alınır. Kızartılmış hamurlarla beraber sıcak servis yapılır.

Not: Yöreye özgü çorba türlerindendir. Davetlerde ve önemli günlerde pişirilir.

