



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ (KADIRLI OSMANİYE)

Esmâ Şimşek

1 kg un
1/2 kg, yoğurt
1 kaşık tereyağı
1 yumurta
3 diş sarımsak
Tuz
Pul biber

Unun içine yumurta ve tuz ilâve edilerek hamur haline getirilir. Bu yufkadan daha kaim açılarak hafifçe sacda pişirilir. Soğuduktan sonra küçük üçgenler halinde kesilir. Bu parçalar kaynar suya atılarak haşlanır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Daha sonra tereyağı eritilip, içerisine pul biber atılarak üzerine dökülür.