



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Hamuru için:

500 gr un

Su

Tuz

Şerbeti için:

1,5 su bardağı şeker

2 su bardağı su

İç malzemesi:

1/2 su bardağı kadar zeytinyağı

3 yemek kaşığı tereyağı

1 kâse kavrulmuş ve ezilmiş ceviz, fıstık, susam.

Tercihe göre 1 tatlı kaşığı tarçın

Önce suyla şeker kaynatılır, tutmacın şerbeti hazırlanır, soğuması için bir kenara alınır. Şerbet kaynarken bir taraftan da un, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur.

Hamur 12-13 bezeye ayrılarak açılır. Açılan yufkalar sacda alt üst etmek suretiyle kesilebilecek yumuşaklıkta az pişirildikten sonra ev makarnası gibi ensiz ve kısa şeritler halinde kıyılır, karıştırmaya elverişli bir kaba alınır.

Tereyağı, tavada eritilir ve zeytinyağıyla karıştırılarak kıyılan yufkaların üzerine kepçeyle dökülür. Şerbeti de dökülüp iyice karıştırıldıktan sonra tutmacın çerezleri eklenir.

Görüntüsü, tatlandırılmış erişte gibidir.

Servis ederken hafif ılık şekilde ve tercihe göre tarçın serpilerek ikram edilir.

Not: Tutmaç yufkadan yapılan geleneksel bir tatlı çeşididir. [?]Dutmaç[?] ve [?]ekmek makarnası tatlısı[?] da denir. Eskiden düğünlerde, mevlitlerde, asker uğurlamalarda yapılan bu tatlı, günümüzde belli günlerin tatlısı olarak gelenekteki yerini kaybetmiş olsa da evlerde hala yapılmaktadır.

