



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇLI ÇORBA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı doğranmış tutmaç
5 su bardağı su
1 silme tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için:
1 kase yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
Yarım limon suyu
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane

Mercimekler yıkanır ve birkaç saat suda bekletilir.
Bir tencerede mercimekler çok fazla ezilmeden haşlanır.
Üzerine beş su bardağı kadar su konularak kaynatılır.
Kaynayan mercimeğe tutmaçlar ilave edilir.
Tutmaçlar yumuşayınca kadar pişirilir.
Terbiyesi için: Bir kasede, yoğurt, yumurta sarısı, un ve limon suyu pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpılır.
Kaynayan çorbanın suyundan bir kepçe kadar alınır ve azar azar bu terbiyeye ilave edilip karıştırılır.
Ilındırılan terbiye çorbaya aktarılırken kesmemesi için sürekli karıştırılır.
Çorba tekrar kaynamaya başladıktan sonra altı kısılır.
Bir - iki taşım kaynayınca ocaktan alınır.
Çorbanın kıvamı katı olursa üzerine kaynamış su ilave edilebilir.
Bir tavada tereyağı eritilir kuru nane eklenerek kızdırılır.
Tutmaç Çorbası üzerinde gezdirilir ve çorba karıştırılır.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: Tutmaç Yapımı için, erişte hamurundan açılan yufkalar küçük kareler halinde kesilir ve kurutulur.

