



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUTMAÇ ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Un
2 Adet Yumurta
1 Kâse Ezilmiş Süzme Yoğurt
2 Çorba Kaşığı Kızartılmış Kaymak Yağı
Tuz
5 Su Bardağı Su

Un, yumurta ve bir fiske tuz karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Oluşturulan hamurdan küçük bezeler alınarak yufka açılır. Açılan yufkaların aralarına un serpilerek üst üste konulur. Yufkaların hepsi önce ince uzun şeritler, sonra da minik kareler halinde kesilir ve kurutulur. Kurutulan tutmaçlar bir eleğe konularak unları elenir.

Tutmaçlar tencerede kaynamakta olan tuzlu suyun içine salınır. Piştikten sonra ocaktan alınıp ılıklaşınca önceden hazırlanmış yoğurtla yoğurtlanır. Üzerine kızartılmış kaymak yağı gezdirilerek servise sunulur.

