TUTMAÇ ÇORBASI

2 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı nohut
Yarım su bardağı un
1 Adet yumurta
2 Tatlı kaşığı tuz
7 Su bardağı etsuyu
2 Su bardağı su
Tutmaç İçin;
1 Su bardağı su
Alabildiği kadar un
1 Çay kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tutmaç günler önceden hazırlanır, çorba hazırlanacağı zaman kuru olarak kullanılır.
Tutmaç yapmak için; ılık 1 su bardağı su çukur kaba konur, üzerine tuz ve azar azar un eklenir, sert kıvamlı bir hamur yapılır.
Hamur ikiye bölünür, unlu zeminde oklava ile ince açılır. Diğer hamur da aynı şekilde açılır. Hamuru kesmeden önce 1 saat kadar nemi gitmesi için bekletilir.
Açılan hamur önce 1 santimlik şeritlere kesilir, sonra şeritler 1 santim eninde kesilerek kare hamurlar elde edilir. Tutmaçlar nemsiz ortamda arada bir karıştırarak 3 – 4 gün kurutulur.
Tencereye 2 su bardağı yoğurt, 2 su bardağı su, 1 adet yumurta ve yarım su bardağı un konur, çatal ya da çırpıcıyla pürüzü gidene kadar çırpılır.
Soğuk karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir, sürekli karıştırarak kaynatılır.
Üzerine 7 su bardağı etsuyu eklenir, kaynayınca kuru tutmaçlar ve haşlanmış nohut ilave edilir, tuz katılır.
Çorba kaynama noktasına geldikten sonra ateş azaltılır, 7 – 8 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Sıcak olarak servis kaselerine doldurulur, üzerine yağda kızdırılmış pul biber gezdirilir.

Not: Tutmaç çorbası Bingöl'e özgüdür. Orijinal tarifinde üzerine gezdirilen pul biberli yağ anıh denen yöresel bitkinin kurusu konur.