



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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.