



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

TUTMA ÇORBASI



2 Su bardađı yođurt
1 Su bardađı nohut
Yarım su bardağı un
1 Adet yumurta
2 Tatlı kaşığı tuz
7 Su bardađı etsuyu
2 Su bardađı su
Tutmaç İçin;
1 Su bardađı su
Alabildiđi kadar un
1 Çay kaşığı tuz
zeri 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. Diđer hamur da aynı Őekilde açılır. Hamuru kesmeden önce 1 saat kadar nemi gitmesi için bekletilir.
- # Açılan hamur önce 1 santimlik Őeritlere kesilir, sonra Őeritler 1 santim eninde kesilerek kare hamurlar elde edilir. Tutmalar nemsiz ortamda arada bir karıŐtırarak 3 - 4 gün kurutulur.
- # Tencereye 2 su bardağı yoğurt, 2 su bardağı su, 1 adet yumurta ve yarım su bardağı un konur, atal ya da çırpıcıyla prz gidene kadar çırpılır.
- # Sođuk karıŐım orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir, sürekli karıŐtırarak kaynatılır.
- # zerine 7 su bardağı etsuyu eklenir, kaynayanca kuru tutmalar ve haŐlanmış nohut ilave edilir, tuz katılır.
- # Çorba kaynama noktasına geldikten sonra ateŐ azaltılır, 7 - 8 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak servis kaselerine doldurulur, üzerine yağa kızdırılmıŐ pul biber gezdirilir.

Not: Tutmaç orbası Bingl'e özgüdür. Orijinal tarifinde üzerine gezdirilen pul biberli yađa denen yöresel bitkinin kurusu konur.