



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Tutmaç Çorbası

Tutmaç Çorbası



2 Su stəkani qatıq  
1 Su stəkani noxud  
Yarım su stəkani un  
1 Ədəd yumurta  
2 Şiriniyyət qaşığı duz  
7 Su stəkani ət suyu  
2 Su stəkani su  
Tutmaç Üçün;  
1 Su stəkani su  
Ala bildiyi qədər un  
1 Çay qaşığı duz  
Üzəri Üçün;  
1 Çay stəkani duru yağ  
1 Şiriniyyət qaşığı qırmızı marka bibər

- # Tutmaç günlər əvvəldən hazırlanır, çorba hazırlanacağı zaman quru olaraq istifadə edilir.
- # Tutmaç etmək üçün; ilıq 1 su stəkani su çuxur kobud qoyular, üzərinə duz və danlaq danlaq un əlavə olunur, sərt konsistensiyalı bir xəmir edilir.
- # Xəmir ikiye bölünər, unlu zəmində oxlov ilə incə açılır. Digər xəmir də eyni şəkildə açılır. Xəmiri kəsmədən əvvəl 1 saat qədər nəmi getməsi üçün gözlədilər.
- # Açılan xəmir əvvəl 1 santimetrlik lentlərə kəsilər, sonra lentlər 1 santimetr enində kəsilərək kvadrat xəmirələr əldə edilir. Tutmaçlar nəmsiz mühitdə arada bir qarışdıraraq 3 - 4 gün qurudular.
- # Qazana 2 su stəkani qatıq, 2 su stəkani su, 1 ədəd/adət yumurta və yarım su stəkani un qoyular, çəngəl ya da çırpıcıyla əyriliyi gedənə qədər çırpılır.
- # Soyuq qarışıq orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq qaynadılar.
- # Üzərinə 7 su stəkani ət suyu əlavə olunur, qaynayınca quru tutmaçlar və qaynadılmış noxud əlavə edilir, duz qatılır.
- # Çorba qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra atəş azaldılar, 7 - 8 dəqiqə daha qaynadılar, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq xidmət kasalarına doldurular, üzərinə yağda hirsəndirilmiş marka bibər gəzdirilər.

**Not:** Tutmaç çorbası Bingölə özgüdür. Orijinal tərifində üzərinə gəzdirilən marka bibərli yağ anıh deyilən yerli əldən düşmüşün qurusu qoyular.