



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tutmaç Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı erişte
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Kuru naneli tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mercimeği haşlayın:

- Yıkanmış mercimeği hafif diri kalacak biçimde haşlayın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Terbiyeyi hazırlayın:



- Yoğurt, yumurta sarısı ve unu pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Çorbayı birleştirin:

- Erişteyi mercimeğe ekleyip yumuşayana kadar pişirin ve terbiyeyi ılıştırarak katın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Sosu ekleyin:

- Tereyağında naneyi kısa süre çevirip çorbaya gezdirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığı arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Terbiyeye sıcak sudan azar azar eklemek yoğurdun kesilmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı