



KIYMALI OĞMAÇ ÇORBASI

- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 250 gr kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 2 adet domates (kabuğu soyulmuş rendelenmiş)
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı nane

Bir kabin içine unu, üzerine az su serpiştirerek karıştırıp sert hamur haline getiriyoruz ve elimizle küçük parçalar alarak yuvarlıyıp kuskus gibi taneler oluşturuyoruz. Bir tencerenin içinde kızdırılmış yağda soğanı ve kıymayı kavuruyoruz, kıyma suyunu çekince domatesleri tuzunu karabiberini ve nanesini ilave edip 2 dk daha karıştırıyoruz, suyunu ekledikten sonra 5 dk kaynamaya bırakıyoruz. Hazırladığımız hamurları içine ilave ederek 5 dk daha kaynatarak servis yapıyoruz.

