



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI OYMAC ÇORBASI

1 su bardağı un
150 gr. kıyma
1 adet soğan
1 adet domates
3 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı tereyağ

Unu bir kaba koyun. Üzerine su ilave edip sert bir hamur yapın. Avuçlarınız arasında ovalayarak küçük hamur parçaları elde edin. Derin bir tencerede yağı ve soğanı kavurun. Domates ve baharatlarla birlikte et suyunu da ekleyin. Hazırladığınız hamurları da çorbanın içine atıp 5 dk. kadar kaynatın. Üzerine nane ve biber yakıp çorbanın üzerine dökün.