



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMA ÇORBASI (NİĞDE)

Niğde Valiliği

1 su bardağı un
2 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
Tuz
Kırmızı Toz Biber

Bir tencereye suyumuzu koyup kaynamaya bırakın. Daha sonra suyumuz kaynarken, bir kabın içinde unu üzerine suyu yavaş yavaş serpiştirerek karıştırın. Sert hamur haline getirin ve ellerinizle ovuşturarak, iki el arasında ovalayarak mercimek büyüklüğünde taneler oluşturun. Ve kaynamakta olan suyun içerisine yavaş yavaş ve karıştırarak dökün.

8-10 dakika kaynattıktan sonra, ateşten indirin ve üzerine bir su bardağı soğuk su gezdirin. Diğer bir kaptaki tereyağımızı eritelim ve yağımız kızarıncaya kadar kızartalım. Biberimizin yanmamasına özen gösterelim. Daha sonra yağımızı çorbamızın üzerine gezdirerek servise hazır hale getirebiliriz. Arzu ederseniz üzerine nane ilave edebilirsiniz.

