



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OĞMAÇ ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg buğday unu

1 su bardağı su

1 kg süt

Tuz

1 tablet et suyu

Un, su ile sert bir hamur haline getirilir. Hamur minik topar haline getirilir. Kaynamakta olan suyun içine bu topar atılır, karıştırılır. Üzerine pişmiş süt eklenir, çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır.