



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI (BURDUR)

1 su bardağı un
2 yumurta
2-3 dal maydanoz
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı yoğurt
2 tatlı kaşığı tuz

1. Unu bir tepsiye eleyip ortasını havuz gibi açın. Yarım tatlı kaşığı tuz ve yumurtaları ekleyin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun.
2. Hamurdan avucunuza sığacak kadar parçalar koparın. İki avucunuzun arasında ovalayıp ufalanmasını sağlayın. Hamur bitinceye dek işlemi sürdürün.
3. Su, margarin ve kalan tuzu bir tencerede kaynatın. Hamur parçacıklarını azar azar ekleyip karıştırarak pişirin. Maydanozu kıyıp çorbaya ekleyin ve 10 dakika daha pişirin.
4. Yoğurdu bir kasede çırpın. Çorbaya yavaş yavaş ilave edip kaynayınca kadar karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.