



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 lt et suyu
2 yemek kaşığı un
1 kaşık tereyağı
Nane
Tuz

Un, su, tuz ile yoğrulularak oluşturulan sert bir hamur, avuç içine alınarak ufalanır bu sırada oluşan hamur topaklarına oğmaç adı verilmektedir. Et suyu kaynatıldıktan sonra oğmaçlar ilave edilir, oğmaçlar pişince tereyağı ile nane bir kapta kavrulduktan sonra çorbanın üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kolay hazırlanabilen doyurucu çorbalardan olan oğmaç çorbası özellikle tarım alanlarının geniş olduğu bölgelerde yaygın olarak yapılmaktadır. Oğmaç çorbası nohut, kuru fasulye, tavuk eti ilave edilerek de pişirilmektedir.

