



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OĞMAÇ ÇORBASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Oğmaç, un ve su ile yapılan hamurun iki elin içine alınıp ovularak oluşan küçük hamur topaklarına deniyor. Oğmaç çorbaları sade olduğu gibi mercimekli , kuru fasulyeli vb. malzemelerle de pişirilmektedir. Oğmaç çorbalarına dede çorbasında veya erişte çorbalarında olduğu gibi tavuk suyu veya tavuk eti konuyor. Çorbanın malzemeleri piştikten sonra tereyağı veya margarin ile nane bir kapta yakıldıktan sonra çorbanın üzerine boşaltılıyor.
