



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OĞMAÇ ÇORBASI (BURSA)

Unumuzu derin bir kaba koyalım ortasını havuz gibi açalım,et suyumuzu ilave ederek iyice yoğuralım pürüzsüz bir hamur elde edelim.sonra elde ettiğimiz bu sert ve pürüzsüz hamurdan küçük küçük toplar yapalım.(misketten biraz küçük) 3 su bardağı suyu tencereye koyup kaynatalım içine hamur toplarını ilave edelim.azar azar sütüde ilave ederek çorba kıvamına gelene kadar pişirelim.tuz ve karabiberini ilave edip ocaktan alalım.üzerine bir kaşık tereyağda pul biber yakarak dökelim. Ayrıca ince doğranmış dere otu ilede süsliyelim ve servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:35875 • adı:Oğmaç Çorbası (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:47