



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OĞMAÇ ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
½ litre su  
1 diş sarımsak  
½ kaşık salça  
1 kaşık tereyağı

Un, bir tas içine konulur.

Üzerine bir miktar su serpilir.

Böylece suyun değdiği unun  $\frac{3}{4}$  ünün topak hamur olması, suyun değmediği unun ise kuru kalması sağlanır.

Hazırlanan unlu hamur bir tencerede kaynatılan suya azar azar dökülerek karıştırılır.

10 dakika pişirilir. 10 dakika soğuduktan sonra üzerine yoğurt dökülerek karıştırılır.

Üzerine yağ, sarımsak ve salça ile hazırlanan sos dökülerek servise hazır hale getirilir.