



## OĞMAÇ ÇORBASI (DADAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru için:  
250 gr Un  
1 gr Tuz  
2 Adet Yumurta  
İhtiyaca Göre Su  
Çorba için:  
250 gr Tereyağı  
1/2 kg Yoğurt  
1 Baş Sarımsak

Öncelikle hamur için belirtilen malzemeler elde yoğrulur ve ince ince küçük hamurlar oluşturulur. Su kaynayana kadar hazırda bekletilir. Kaynayan suya hamurlar konur. Hamurlar pişince içine yarım kilo yoğurt, 1 baş sarımsak ve 250 gr tereyağı konulur ve karıştırılıp kaynatılır. Ardından servis edilir.

