



OĞMAÇ ÇORBASI (KARABÜK)

1 su bardağı un
4 çorba kaşığı yoğurt
Nane
Katiyağ
Tuz
Kırmızıbiber
Su
Tuz
Kimyon

Un, tuz ve su ile elinize yapışmayacak bir hamur yoğurun ve bundan küçük toplar yapın. 6 su bardağı suyu kaynatıp topları ilave edin ve un kokusu gidene kadar pişirin. Çorba ılınınca, nane ile çırpılmış yoğurdu ilave edin. Birtaşım kaynatın, yağı kırmızıbiberle birlikte kızdırıp, çorbanın üzerine gezdirin.

