



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

2 çorba kaşığı su (oğmaç için)
1 su sardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 kase yoğurt
Tereyağı
Nane

Unu kaynar su ile ıslatıp ovalıyoruz. (Ovalamak için çok su kullanmayın) ovaladığımız unu yeteri kadar kaynayan suyun içine atıp karıştırarak pişiriyoruz, 10 dakika sonra kapatıp üzerine 1 kase yoğurt çırpıp karıştırıyoruz. Tereyağı eritip üzerine nane koyularak servis edilir.

