



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un
Tuz
Yağ
Nane
Salça

250 gr. sıcak suyla hamur yapıp sonra oğulur. Tencereye yağ ve salça konularak kavrulur, üzerine su ilave edilir. Su kaynadıktan sonra oğlan hamurlar salınır. 10-12 dk. kaynatılır. Tereyağı ile süslenir ve sıcak servis yapılır.

