



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI

1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet kuru soğan
25 gr sıvı yağ
250 gr haşlanmış nohut
Tuz
Karabiber
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Öncelikle hamurunu yapmak için bir kaba 1 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı nane, kırmızı toz biber ve su konulur. Hamur katı bir kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Daha sonra katı kıvama getirilen hamur küçük parçalar halinde parmakların arasına getirilerek yuvarlanır. Hamuru yuvarlayıp bitirdikten sonra ince ince doğranmış soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Salça, biber, baharat ve nohut pembeleşen soğanların bulunduğu tencereye koyulur ve tahta kaşık yardımıyla iki dakika kadar karıştırılır. Daha sonra sıcak su eklenerek kaynaması beklenir. Su kaynadıktan sonra hazırlanan hamurlar tencereye atılır. Hamurların da haşlanmasıyla birlikte üzerine nane dökülerek servise sunulur.
