



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI

2 su bardağı buğday unu
1 ay bardağı et suyu
3 su bardağı süt
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı pul biber
10 gr tereyağı
1 orba kaşığı kıyılmış dereotu

Bir kaba unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp et suyunu ekleyin. Sert ve pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz bu sert hamurdan avucunuzda ovalayıp minik toplar hazırlayın. Suyu tencerede bir taşım kaynattıktan sonra hamur toplarını ilave edin. Azar azar süt ilave ederek çorba kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Servis etmeden hemen önce tereyağında kavrulmuş pulbiber ve kıyılmış dereotu ile süsleyin. Servis yapın.

