



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OĞMAÇ ÇORBASI

Malzeme:

5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
2 su bardağı su
1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
çeyrek soğan
1 çorba kaşığı Teremyağ
1 çay kaşığı salça
1 çorba kaşığı keş
1 dilim bazlama ekmeği
Tuz

Et suyunu bir tencereye alıp kaynatın. Unu çok az su ile karıştırıp süzgeçten geçirerek küçük hamur taneleri oluşturun. Hazırladığınız hamur tanelerini kaynayan et suyuna ilave ederek pişirin. Diğer tarafta soğanı yemeklik doğrayın. Küçük bir tavada tereyağını eritip soğanları ilave ederek kavurun. Salçayı tavaya ekledikten sonra kavurmaya devam edin. Kavurduğunuz malzemeleri ve tuzu kaynayan çorbaya ilave edin. İsteğe göre, keşi rendeleyip tavada kızartın. Kızartılan keş ve kızartılan bazlama ekmeğini çorbaya ilave ederek servis yapın.