



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI

1 yumurta
1 kilo et suyu
1 tutam tuz
karabiber
1 çorba kaşığı su
un

Yumurta'yı bir kaba kırınız. İçine bir tutam tuz, bir kaşık su ilâve edip, iyice karıştırınız. Sonra üzerine aldığı kadar un ilâve edip, yumruk büyüklüğünde katıca bir hamur tutunuz. Sonra bu hamuru rendenin orta irilikteki deliklerinden rendeleyiniz. Yapışmaması için, temiz bir bez üzerine serpiniz.

Kaynamakta olan et suyuna omacı, yapışmaması için, serpmek ve devamlı karıştırmak suretiyle atınız. Omaç hamuru 15 dakika kadar kaynadıktan sonra pişince indiriniz. Servis yaparken, üzerine hafif karabiber serpiniz. Et suyu değilse bir çorba kaşığı tereyağı ilâve edilebilir.

