



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OĞMAÇ ÇORBASI

10 Gr Sana Klasik
3 Su Bardağı su
1 Çorba Kaşığı kıyılmış dereotu
2 Şu Bardağı buğday unu
Yeterince karabiber
3 Su Bardağı süt
1 Çay Bardağı et suyu
Yeterince tuz
1 Tatlı Kaşığı pulbiber

Hamur yoğurma kabına 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 yağda kavrulmuş pulbiber ve kıyılmış dereotu ile süsleyin. Servis yapın.