



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OĞMAÇ ÇORBASI

1 adet yumurta  
1 kaşık su  
Un  
1 kg. Et suyu

1 kaba kırduğınız 1 yumurtayı bir tutam tuz, 1 kaşık su ekleyip iyice karıştırın. Aldığı kadar un katıp katıca bir hamur haline getirin. Sonra bu hamuru rendeleyin. Elde edilen minik hamur parçalarını bir tencerede kaynamakta olan 1 kilo kadar et suyuna serpin. 15 dakika dar kaynadıktan sonra ateşten alıp servis yapın.

---