



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OĞMAÇ ÇORBASI

1/2 Çay Bardağı Et Suyu
1 Su Bardağı Buğday Unu
1.5 Su Bardağı Süt
1.5 Su Bardağı Su
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
Sos İçin:
1 Tatlı Kaşığı Pul Biber
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Kıyılmış Dereotu

Hamur yoğurma kabına unu eleyelim. Ortasını havuz gibi açıp et suyunu ekleyelim. Sert ve pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım. Elde ettiğimiz bu sert hamurdan avucumuzda ovalayarak minik toplar hazırlayalım.

Suyu tencerede bir taşım kaynattıktan sonra hamur toplarını ilave edelim. Azar azar süt ilave ederek çorba kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alalım. Servis etmeden hemen önce tereyağında kavrulmuş pul biber ve kıyılmış dereotu ile süsleyelim.