



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OĞMAÇ ÇORBASI (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

1 su bardağı un
4 su bardağı su
Tereyağı
Tuz, nane, pul biber

Bir kaseinin içine un koyulur. Az su katılarak el ile ovulur. Tencereye 4 bardak su koyulup kaynatılır. Kaynayan suyun içine el ile ufalanmış hamur parçaları yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Başka bir tavada tereyağı nane ve pul biber kızdırılır. Hazırlanan bu sos çorbanın üzerine dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.

