



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OĞMAÇ ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Un
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Tuz
5 Su Bardağı Su

Geniş bir tabağı un konulur. Avuç içersine az miktarda su alınır ve unun üzerine serpilir. Parmak uçlarıyla, un elde tane tane oluncaya kadar karıştırılır. Minik minik tanecikler oluşturulur. Diğer taraftan, salça yağda kavrulur, üzerine 5 su bardağı su konulur ve kaynatılır. Kaynayan suyun içine ovalanan un tanecikleri bırakılır. 15-20 dakika pişinceye kadar karıştırılır. Tuz ilave edilir. Üzerine sos olarak kızdırılmış kaymak yağı ya da tereyağı ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu çorba bazı yörelerde şu şekilde de yapılmaktadır: Un, bir fiske tuz ve 1 yumurta karıştırılarak katı bir hamur yoğrulur. Hamur elde ovularak küçük parçalar haline getirilir. Kaynayan suyun içine bırakılır.

