



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OYLAMAT ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 su bardağı un
250 gram kadar kuyruk yağı (eritilmemiş koyun kuyruğu)
2 baş soğan
3 çorba kaşığı kadar pirinç
Tuz
Baharat
2 kaşık tereyağı

Un, bir tepsi içerisine dökülür. Üzerine ılık su serpilir ve elle ovularak irmik haline getirilir.

Bir tencereye 2,5 kg kadar konulan çorba suyu, kaynayınca içerisine pirinç ve tuz konulur.

İrmik haline getirilen un kaynayan suya konulurken tencerede devamlı karıştırılır.

Bu karışım pişmeye bırakılır.

Kuyruk yağı, et tahtası üzerinde kare halinde doğranır ve tavada pembeleştirilir.

Soğan iriliğinde doğranan kuyruk yağı aynen soğanların pembeleştiği gibi pembeleştirilir. İçerisine doğranmış soğanlar da konulur.

Her ikisi de yanmadan pembe bir hale gelince, pişmiş olan çorbanın içerisine dökülür.

2 kaşık tereyağ ve baharatta eritilerek çorbaya ilave edilir ve servise sunulur.

Not: Daha ziyade kış sabahlarında yenilen bir çorbadır.