



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ OĞMAÇ ÇORBASI (BOLU)

Anadolujet Magazin

2,5 çay bardağı un
5 çorba kaşığı (iyice çırpılmış) yoğurt
2 su bardağı su
3,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Öncelikle una biraz tuz ve su koyarak, hamuru elinize yapışmayacak kıvamda yoğurun. Sonra elinize biraz un ve azar azar hamur alıp, ovalayarak un serptiğiniz tepsiye düzgünce yayın. Derin bir tencerede sütü, suyu koyup kaynatın. Daha sonra serpererek ovaladığınız hamuru ve tuzu koyup biraz karıştırın. Kaynayınca altını kısıp hamurlar yumuşamayana kadar pişirin. Altını kapatıp biraz ılımasını sağlayın. Daha sonra çırpıtığınız yoğurdu karıştırın. Bir tavada tereyağını eritip, naneyi ve pul biberini koyun. Güzelce soteleyip kâselere koyduğunuz çorbaların üzerine yeterince gezdirerek servis yapın.