

Oğmaç Çorbası - Afyonkarahisar

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı un
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten içerir.

Ön Hazırlık:

Unu geniş bir tepsiye eleyin. Hamur parçalarını yoğurmak yerine parmak uçlarınızla ovuşturarak hazırlayacağınız için rahat çalışabileceğiniz genişlikte bir kap seçin.

Yapılışı:

1. Oğmaç parçalarını hazırlayın:

- Unun üzerine azar azar su serpin ve hafifçe ovalayarak bezelye büyüklüğünde düzensiz hamur kırıntıları oluşturun.
- Kırıntıları elekten geçirip fazla unu ayırın; iri kalan parçaları yeniden ufalayın. Hamuru tek parça yoğurmayın.

2. Suyu kaynatın:

- Su veya et suyunu tencerede kaynatıp tuzunu ekleyin. Kırıntıların topaklanmaması için su kaynar olmalı.
- Oğmaç parçalarını azar azar tencereye dökerken tahta kaşıkla nazikçe karıştırın.

3. Çorbayı pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kısık-orta ateşte 10-12 dakika, küçük hamur parçalarının içi çiğ kalmayana kadar pişirin.
- Kıvam koyulaşırsa bir miktar sıcak su ekleyin; karıştırırken parçaları ezmemeye çalışın.

4. Tereyağlı sosu hazırlayın:

- Tereyağını küçük tavada eritip kırmızı biberi ekleyin; biberi yakmadan birkaç saniye çevirin.
- Çorbayı kaselere alın, tereyağını ve kuru naneyi üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Oğmaç parçaları kaşıkla alındığında dağılmamalı, kesildiğinde ortasında kuru un görünmemelidir.

>> **İpucu:** Suyu una bir anda dökmeyin; küçük damlalarla ovuşturarak eklerseniz parçalar birbirine yapışmaz.

Saklama:

Artan çorbayı kapalı kapta buzdolabında 1 güne kadar saklayın; ısıtırken sıcak suyla açın.

Kiraz'ın Mutfağı