

Ovmaç Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Konya usulü ovmaç çorbası, hamur parçaları et suyunda pişirip üzerine naneli tereyağ döken sade bir Anadolu çorbasıdır.

Malzemeler

- 150 gr Un
- 80 ml Su
- 1 lt Et suyu
- 25 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşık Nane
- 0.5 çay kaşık Tuz
- 0.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşık Pul biber

Yapılışı

- Un, yumurta ve suyu avuç içinde ovalayıp şehriye iriliğinde ovmaç taneleri hazırlayın.
- Ovmaçları tepsiye yayıp 5 dakika dinlendirin, böylece tencereye girerken topaklanmaz.
- Et suyunu ve haşlanmış yeşil mercimeği orta ateşte 10 dakika kaynatın.
- Ovmaçları azar azar ekleyip karıştırarak 10 dakika pişirin.
- Tereyağın üzerine nane ve pul biberi 30 saniye çevirip çorbanın üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Hamur parçalarını küçük ovmaç çorbanı kaşıkta daha dengeli gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağ gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta