

# Canakkale Ovmaç Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 5/10

Ovmaç çorbasının elde küçük hamur kırılarak dövülüp yoğurtlu ya da salçalı suda pişirildiği pratik köy çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Unu avucunuzla az su serpererek küçük kırılarak haline getirin.
- Yoğurt, yumurta sarısı ve 1 bardak suyu pürüzsüz çırpın.
- Tencerede 4 bardak suyu kaynatıp ovmaç kırılarak ekleyin.
- Kırılarak 10 dakika karıştırarak pişirin.
- Yoğurtlu terbiyeyi sıcak suyla 11 çorbaya yavaşça katın.
- Çorbayı 5 dakika kaynatmadan sıcakken naneli tereyağıyla bitirin.

### PÜF NOKTASI

Un kırılarak küçük tutmak çorbanın kısıp sürede pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak kaselerde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta