

Ovmaç Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 4/10

Konya usulü ovmaç çorbası, hamur parçalarını 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

Yapılış

- Un ve suyu avuç içinde ovalayarak küçük hamur kıntırlayın.
- Et suyunu tencerede kaynatıp ovmaç tanelerini içine serpin.
- Çorba hamurlar yumuşayana kadar 10 dakika pişirin.
- Nane ile tereyağ kılsüre çevirip üstüne gezdirin.
- Ovmaç çorbası servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur parçalarını küçük ovmaç çorbanı kaşıkta daha dengeli gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağ gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt