



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

OVMAÇ ÇORBASI (BİLECİK)

50 gr margarin
1 sb. un
250 gr kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
6 su bardağı su veya et suyu
2-3 dal taze nane
Tuz, karabiber

Bir kabin içinde unu, üzerine az su serpiştirerek karıştırılır. Sert hamur haline gelen hamuru ellerinizi avuşturarak iki el arasında kuskus gibi taneler oluşturulur. Margarini tavada eritip kıyılmış soğan ve kıymayı kavurulur. Kıyma suyunu çekince küçük kesilmiş domates, karabiber ve tuzu ilave edip 2 dakika daha karıştırılır. Suyunu ekledikten sonra 5 dakika daha kaynamaya bırakılır. Üzerinde oluşan köpüğü kevgirle alınır. Hazırlanan hamurlar içine serpiştirerek 5 dakika daha kaynatılır. Taze nane yapraklarıyla süsleyip servis yapılır.