



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## OVMAÇ ÇORBASI (KASTAMONU)

1,5 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1,5 litre su  
250 gram yoğurt  
3 diş sarımsak  
Tuz  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Pul biber  
Toz kırmızıbiber  
Kuru nane

Un ve tuzu geniş bir kaptaki karıştırın. Ortasını açıp yumurtayı kırın. Çatalla hamur parçaları haline gelene dek karıştırın. Çıkan iri parçaları çimdikleyerek küçük hamur parçaları elde edin. Su ve tuzu derin bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca hamur parçalarını suya atın. Dövmüş sarımsak ve yoğurdu karıştırın. Üzerine kaynayan sudan bir kepçe ekleyin. Bu karışımı yavaşça ve sürekli karıştırarak tencereye ilave edin. Karıştırmayı bırakmadan 1-2 taşım kaynatın ve ocaktan alın. Üzeri için tereyağında pul biber, nane ve toz kırmızıbiberi yakın. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

---