



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OVALAMA ÇORBASI

Hamuru:

2,5 su bardağı un (250 gram)

1,5 kahve fincanı su

2 adet yumurta

1,5 kahve fincanı süt

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Çorbası:

2 litre et suyu

75 gram un

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Küçük bir kaba bütün malzemeyi ilâve edip elinizle iyice karıştırıp 10 dakika dinlendiriniz.
- 2) Küçük bir tencereye 10 bardak su koyup kaynatınız ve yukarıda yapmış olduğunuz hamuru kalın delikli bir süzgece dökerek, kaynar suyun üzerinde tutup, hamuru hafifçe bastırarak süzgecin deliklerinden geçiriniz, kaynar suyun içine düşen hamurlar küçük, tane tane olmalıdır.
- 3) Sonra 1 dakika kaynatarak, süzgece boşaltıp üzerine soğuk su döküp soğutunuz.
- 4) Et suyunu kaynatınız.
- 5) Sütü ve unu küçük bir kapta karıştırarak kaynamakta olan et suyuna yediriniz.
- 6) Tuzunu ilave ederek ağır ateşte 20 dakika pişirip hamuru içine ilave ederek bir müddet daha kaynatıp servis yapınız.