ÖVELEMEÇ ÇORBASI (ALANYA ANTALYA)

http://alanya.bel.tr

5-6 yemek kaşığı un
3 adet orta boy domates
3 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
6 bardak su (kemik suyu da kullanılabilir)
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı kuru nane (isteğe bağlı)
6 diş Sarımsak Limon (isteğe bağlı)

Çorba yapılacak tencerede tereyağı kızartılarak (köpük köpük olunca) domates rendesi eklenir. Domates kavrulduktan sonra domates salçası ve toz kırmızıbiber eklenerek bir süre daha kavrulur ve suyu ilave edilerek, kaynamaya bırakılır.
Diğer taraftan un geniş bir tabağa alınır üzerine el yordamıyla su serpilir. Su ile ıslatılan un ne çok ıslak ne kuru kıvamda olmalıdır. Çok kuru kaldı ise su serpme işlemi devam ederek hamur kıvamına gelmelidir.
Hamurlar ele alınıp avuç içinde iki el yardımıyla ovalanarak çok küçük (aîpa şehriyeden biraz bü>iik) hamur parçalan elde edilir.
Un bitip istenilen hamurlar elde edildikten sonra elde edilen hamurlar kaynamakta olan çorba karışımına yavaş yavaş elle serpiştin İçrek ve sürekli karıştırarak eklenir.
Eğer çorba karıştınlmaz ise içine atılan hamurlarda topaklanmalar görülür. Çorba kaynayınca üzerine dövülmüş sarımsak ve limon suyu ilave edilir, bir miktar daha kaynayıp çorbanın kıvamını aldıktan sonra tencerenin altı kapatılır ve isteğe bağlı olarak nane eklenebilir. Böylelikle çorba servise hazır hale gelir, servisi yapılabilir.

Not: Eğer çorba istenilen kıvamda değilse ve atılan hamurlardan kaynaklı bir koyuluk söz konusu ise, bir miktar sıcak kemik suyu veya sıcak su ilavesi yapılabilir.