ÖVELEMEÇ (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

200 gr. Un
1/4 lt. Su
100 gr. Ülübü (Kuru Börülce)
75 gr. Tereyağı
5 gr. Domates
5 gr. Biber Salçası
5 gr. Tuz

Bir miktar unun üzerine ekmek tavlar gibi su serpilir,.
Baş parmak ve işaret parmağı arasında övelenir (arpa şehriye biçimine getirilir).
Tencerede yağ ve salça kavrulur.
Haşlanmış ülübü (börülce) ilave edilip birkaç dakika kavrulur.
Kaynamış su dökülür.
Övelediğimiz şehriyeler konulur.
Kısık ateşte pişirilip, ocak kapatılır ve demlenmesi beklenir, servis edilir.

Not: Övelemeç çorba olarak içilir, içindeki hamur, ticari anlamda şehriyenin bulunmadığı zamanlarda hanımların şehriye niyetine oluşturdukları bir yiyecek olduğu düşünülmektedir.
Ekmek tavlamak deyimi; sacta pişirilen yufka ekmeği yenileceği zaman bir sofra bezi üzerinde elimize aldığımız su serpilerek nemlendirilip üzeri kapatılıp beklenir, daha sonra yumuşayan ekmekler dürülerek (katlanarak) yenir.
Övelemeç, çorba yerine ayrıca mantı gibi de pişirilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:106066 • adı:Övelemeç (Mersin) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:08