



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OVMA ÇORBA (UMAÇ ÇORBASI) (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Ana malzemesi hamur olan bir çorbadır. Çorba için öncelikle sadece un ve suyla oldukça katı bir hamur hazırlanır. Bu hamurdan elle küçük parçalar kopararak elde ovalanır ve şekil verilir. Bu parçalar bir süre bekletilerek kurumaları sağlanır. Diğer yanda bir tavada tereyağı eritilir ve içine salça konarak birlikte kavrulur. En son olarak bir tencerenin içine dolusu kadar su konarak salçalı karışım suya bırakılır. Kaynamış olan suya hamur parçaları atılarak hamurlar pişinceye kadar kaynatılır. Ocaktan indirildikten sonra tuz ve baharatlar eklenerek hazır hale getirilir. Bu çorba istenirse kıymalı olarak da yapılabilir. Bu durumda kıymanın önce kavrulması gerek.