



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OVMAÇ ÇORBASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür Turizm Müdürlüğü

10 su bardağı et suyu veya su
1 çorba kaşığı yağ
1 Su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
2 tatlı kaşığı tuz

Un elenir, tepsiye konur. Yumurtalar bir başka kaba ayrı olarak kırılır ve sulandırılarak çırpılır. Çırpılan yumurtaların üzerine yavaşça karıştırılarak dökülür. Mercimek tanesi büyüklüğünde şekil alınca kadar elle ovalanır. Kaynamakta olan et suyu ya da sade suyla karıştırılır. 10 dakika süreyle pişirilir. Sonra üzerine yağ ve salçadan yapılan sos gezdirilir. Biraz ılıdıktan sonra sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.