



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OVMAÇ ÇORBASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 adet küçük boy soğan
- 2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 çay kaşığı biber salçası ya da kırmızı pul biber
- 1 su bardağı un
- ½ bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1.5 lt su

Bir küçük kuru soğan küp halinde kesilir, sıvı yağ katılarak ateşe konulur. Soğan hafif pembeleşince, bir çay kaşığı salça katılır. Biraz karıştırılır. Daha sonra bu harcın üstüne 1,5 litre su eklenip, karıştırılmadan kaynamaya bırakılır.

Diğer taraftan başka bir kap içinde bir su bardağı miktarındaki una, yarım bardak su katılır ve pütürlü parçalar oluşana dek birkaç dakika karıştırılır. Bu esnada un, toz halinden kurtulmuş olur.

Pütürlü parçalar halinde oluşturduğumuz un su karışımı, kaynamakta olan harcın içine azar azar eklenir. Bu ekleme esnasında bir yandan da tencere karıştırılmaya devam edilir. Unun topaklaşması engellenene kadar karıştırılır. Bu süreçte, çorbanın tuzu da eklenir. Yaklaşık 10-15 dakika sonra, pişen çorba ateşten indirilir.

