



## OVMAÇ ÇORBASI (DENİZLİ)

Milli Eğitim Bakanlığı

200 gr un  
4 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı nane  
6 su bardağı su  
tuz

Yayvan bir tabağa un yayılır ve üzerine elle su serpilir.  
İki el arasında ovalanarak ufalanır.  
Tamamen ufalanan hamurlar tuzlu kaynamış suyun içerisine yavaşça ilave edilir.  
Un kokusu çıkana kadar kaynatılmaya devam edilir.  
Yoğurt çorba suyu ile ılıklaştırılır ve yavaş yavaş karıştırılarak kaynayan çorbanın içerisine ilave edilir.  
Tavada yağ ile nane yakılır; çorbanın üzerine eklenir.  
Sıcak olarak servis edilir.

