



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OVMAÇ ÇORBASI (DENİZLİ)

100 gram kıyma  
karabiber ve tuz  
1 çay bardağı yoğurt  
2 çorba kaşığı sirke (limon da olabilir)  
6 diş sarımsak  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı yağ  
6 su bardağı su  
3 yemek kaşığı un

Bir tencereye unu, dövülmüş sarımsak, sirke ve yoğurdu koyup iyice karıştırın.

Su ilave edilerek ocağa konulur ve kaynayınca kadar karıştırılır. Diğer tarafta kıymayı, rendelediğimiz soğanı biraz tuz ve biber koyarak yoğurmaya başlayın. Köfte hamurumuzu yoğurduktan sonra fındık büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlatılır.

Köfteleri yaptıktan sonra kaynayan suya atıp tuz ilave edilir. Kaynayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine, yağda kızdırılmış nane dökülür ve servis tabaklarına alınır.