



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OVMAÇ ÇORBASI

- 1 su bardağı un
- 2 orba kaşığı margarin
- 1 litre et suyu
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta yumurta
- 1 kahve fincanı süt

Unun zerine elinizle hafifçe su serperek ovalayın oluşan hamur topaklarını temiz bir beze yayarak kurutun yarisını margarinde pembeleştirip ayırın soğuk et suyuna kalan ovmaları 1 yumurta süt ve yoğurdu ekleyip karıştırın kavrulmuş ovmaların üzerine bu malzemeyi dökün karıştırarak kaynatın tuzunu ayarlayın ayrı bir yerde margarini eritin nane ve pulbiberi yağda yakıp çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın