



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ OVMAÇ ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kase  
Süt 1 su bardağı  
Yumurta 1 adet  
Soğan 1 adet, orta boy  
Salça 1 yemek kaşığı  
Sıvı yağ 2 yemek kaşığı  
Su 3 su bardağı  
Tuz 1 tatlı kaşığı

1 kase un ve 1 tatlı kaşığı tuz, su ile ıslatılarak yarı un yarı hamur bir hal alınca kadar yoğrulur. Çok sert bir hamur haline getirilir. Avuç içine biraz un, bir miktar da hamur alınarak iki el arasında ufalanır. Buna "umaç" denir. Bir kabın içine 1 adet yumurta kırılır. İçine aldığı kadar un koyularak yoğrulur. Bulgur büyüklüğünde olana kadar avuç içinde ufalanır. 1 adet orta boy soğan, 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile tencerede kavrulur. İçine 1 yemek kaşığı salça katılarak bir süre karıştırılır ve 3 bardak su eklenir. Su kaynadıktan sonra hazırlanan umaçlar tencereye atılır. İçine bir su bardağı süt ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servise hazır hale gelir.

Not: Arzuya göre sıvı yağ yerine tereyağı da kullanılabilir ve yine bu çorba yalnızca un, su, süt ve tuz karışımından da yapılabilir.

