



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTSÜZ OVMAÇ ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kase
Tuz 1 tatlı kaşığı
Soğan 1 adet, orta boy
Su 4 su bardağı
Salça 1 yemek kaşığı
Nane 1 tatlı kaşığı
Yağ 2 yemek kaşığı

1 Kâse un ve 1 tatlı kaşığı tuz parmak ucu su ile ıslatılarak yarı un yarı hamur bir hal alınca kadar yoğrulur. Çok sert bir hamur olur. Avuç içine biraz un, bir miktarda hamur alınarak iki el arasında ufalanır ve **umaç** hazırlanır.

Bir tencerenin içine 2 yemek kaşığı yağ konarak içine ince kıyılmış 1 adet soğan atılarak kavrulur.

Daha sonra 1 yemek kaşığı salça ve 4 bardak su konur. Su kaynadıktan sonra hazırlanan 1 kâse umaç suyun içine dökülür ve pişmeye bırakılır.

Ocaktan inmeye yakın üzerine 1 tatlı kaşığı kuru nane dökülür. Kısa bir süre daha kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek servis yapılır.

