



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UMAÇ (OVMAÇ) ÇORBASI

Hande Önder Şirin

3 su bardağı un
1,5 su bardağı domates püresi
10 su bardağı su
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 dolu çorba kaşığı tereyağı
Tuz

İlk önce bir tencerede kızdırdığınız zeytinyağına domates püresi eklenir ve domateslerin kokusu çıkana kadar güzelce kavrulur.

Daha sonra üzerine su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Diğer tarafta bir tepsi içerisine un koyulur. Üzerine su serpilerek çok fazla ıslak olmayacak ama çok da kuru kalmayacak şekilde ovalanarak hamur parçacıkları (umaç) oluşturulur.

Parçalardan büyük olanlar bir kenara ayrılır, kalanı kaynayan suyun içine yavaş yavaş karıştırarak topaklanmadan konur.

İsteğe göre tuz ilave edilir.

Hamurlar yumuşayıp piştiğinde çorba hazırdır.

Çorbanın servisi için tereyağı eritilir.

Ayrılan büyük parça hamurlar da güzelce rengi dönene kadar kavrulur ve çorbanın içine eklenir. Bu kızarmış hamurlar yemeğe ayrı bir lezzet katar.

Not: Ovmaç, Bulgaristan ve Yunanistan'dan gelen göçmenler sayesinde tanıştığımız bir çorbadır. Babaannemin özellikle domates sezonunda bol bol yaptığı ve kıştan hazırladığı domates konservelerini değerlendirdiği en özel çorbasıydı. Mutlu olduğumuz günlerde bu çorba yapılırdı ve sofraya konurdu. Hele bir de mutsuz olduğumuz günlerde de sanki bir mutluluk sebebiymiş gibi "Bir Umaç çorbası yapalım da yiyelim," dediğinde herkes mutlu olurdu. İçerisindeki malzemeler az olsa da lezzeti inanılmaz derecede yüksek bir yemektir.

