Ovmac Sopa

Ovmaç Çorbası

150 gramos de pollo
5 vaso de agua
2 cucharadas de aceite vegetal

Para la masa:
1 vaso de harina
1 huevo
1 cucharada de agua

Para el enlace:
1 vaso de yogurt
1 cucharada de harina
1 huevo
1 cucharadita de sal

Vierta la harina en un banco plano, hacer un agujero en el centro de la harina de la colina. Romper el huevo en este agujero, agregue 1 cucharada de agua y 1 / 2 cucharadita de sal y amasar esta mezcla para que sea a su vez en masa.
Descanso este arduo masa durante media hora por lo menos. Mientras tanto, dice el pollo, añadir 5 vaso de agua en ebullición y esta mezcla, hasta que el pollo suaviza.
Pick garbanzo piezas de tamaño de la masa y el rollo entre ellos la palma de la mano. Coloque la masa en pedazos floured la bandeja de hornear y agitar la bandeja para cubrir las bolas con harina.
Añadir el resto de 1/2 cucharadita de sal en la cocción de pollo, añadir la masa bolas y aceite vegetal en la sopa también. Cuando la masa bolas de empezar a ir a la superficie de la sopa, añadir la mezcla de yogur, harina y sal en la sopa. Hervir la sopa por un tiempo más, después de haber llegado a la temperatura de ebullición. Luego de sacarlo de la estufa.
Para que la sopa caliente en cuencos. Espolvorear pimiento rojo triturado todo, y servir la sopa caliente.

Nota: Ovmac sopa tiene diferentes nombres en la región de Anatolia Central.