



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Ovmaç Çorbası

Ovmaç Çorbası



150 qr. toyuq ət
5 Su stəkani su
2 Çorba qaşığı duru yağ
Xəmiri Üçün;
1 Su stəkani un
1 Ədəd yumurta
1 Çorba qaşığı su
Tərbiyəsi Üçün;
1 Su stəkani qatıq
1 Çorba qaşığı un
1 Ədəd yumurta
1 Şiriniyyət qaşığı duz

- # Un, düz bir zəminə qoyular, ortası hovuz kimi oyular, yumurta, 1 şorba qaşığı su və yarım qaşığı duz əlavə olunaraq sərt bir xəmir edilir.
- # Xəmir ən az yarım saat dinlənən etməyə buraxılır bu vaxt toyuq ətini tovla pərdə(n)i şəklində doğranar, üzərinə 5 su stəkani su əlavə edilir, yumşalana qədər qaynadılır.
- # Dinlənən edən xəmindən noxud böyüklüyündə parçalar alınar, ovuc arasında diyirlənər. Hazırlanan xəmir parçaları unlu nimçəyə qoyular, yellənərək hər tərəfinə un bulanmış olar.
- # Qaynadılan toyuqlu suya qalan yarım şorba qaşığı duz əlavə olunar, üzərinə ovmaçlar atılır, duru yağ qatılır. Ovmaçlar suyun səthinə yüksəlincə qatıq, un, yumurta, duz qarışığından ibarət olan tərbiyə əlavə olunar, bir daşam daha qaynadılır, ocaqdan alınar.
- # İsti olaraq xidmət kasalarına qoyular. Üzərinə qırmızı marka bibər səpilir.

Not: Ovmaç şorbası İÇ Anadolu bölgəsinin bir çox elində fərqli adlarla hazırlanar.