



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Reibesuppe

Ovmaç Çorbası



150 g Hühnerfleisch  
5 Gläser Wasser  
2 EL Öl  
Für den Teig:  
1 Glas Mehl  
1 Ei  
1 EL Wasser  
Zum Marinieren:  
1 Glas Joghurt  
1 EL Mehl  
1 Ei  
1 KL Salz

- # Mehl auf eine Ebene Fläche füllen und wie einen Krater formen, in die mitte einen Ei, 1 EL Wasser und ½ Löffel Salz hinzugeben und zu einer harten Teigmasse kneten.
- # Den Teig mindestens eine Halbe Stunde ruhen lassen, währenddessen das Hühnerfleisch klein würfeln und 5 Gläser Wasser hinzugeben und weich kochen.
- # Von dem geruhten Teig kichererbsengrosse Stücke entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen. Die Teigkugelchen in einen eingemehlten Blech einlegen und durch hin und her Bewegungen einmehlen.
- # In das Kochwasser mit dem Hühnerfleisch den Rest des Salzes ( ½ Löffel) hineinstreuen, dann die Geriebenen und Öl hineinfüllen. So lange kochen bis die Geriebenen auf der Oberfläche schwimmen, dann die Sosse aus Joghurt, Mehl, Ei und Salz hineinfüllen und noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen.
- # Heiss in Servierschalen einfüllen und mit geschroteten Paprika bestreuen.

**Tipp:** Reibesuppe wird in verschiedenen Orten in Zentralanatolien zubereitet.