



Soupe D'Ovmac

Ovmaç Çorbası



150 gr.de viande poulet
5 tasses d'eau
2 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour la pâte ;
1 tasse de farine
1 œuf
1 cuillère à soupe d'eau
Pour le mélange ;
1 tasse de yaourt
1 cuillère de farine
1 œuf
1 cuillère à café de sel

Mettez de la farine sur une surface plate. Creusez le milieu comme une piscine, rajoutez un œuf, ½ cuillère à café de sel et 1 cuillère à soupe d'eau. Faites une pâte solide.

Laissez reposer la pâte pendant au moins ½ heure. Pendant ce temps, coupez la viande de poulet en petit morceaux carré, rajoutez 5 tasses d'eau et laissez bouillir jusqu'à qu'elle se ramolli.

Prenez de la pâte reposé, des morceaux de la taille d'un pois chiches, roulez entre vos paumes. Mettez les morceaux de pâte dans un plat contenant de la farine. Secouez le plat pour que les morceaux de pâte soient farinés.

Rajoutez dans l'eau de poulet bouilli, ½ cuillère à café de sel et jetez les ovmac et de l'huile végétale. Quand les ovmac flottent sur la surface de l'eau, rajoutez le mélange composé de yaourt, de farine, d'œuf et de sel. Laissez bouillir une fois puis retirez du four.

Mettez dans les bols et saupoudrez du flocon de piment rouge.

N-B: L'ovmac se prépare dans l'Anatolie centrale sous différent nom.