



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Minestrone di Ovmac

Ovmaç Çorbasi



150 . Gr. carne di pollo
5 bicchieri d'acqua
2 cucchiari di olio vegetale
Per l'impasto;
1 bicchiere di farina
1 uova
1 cucchiario d'acqua
Per il sugo;
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiario di farina
1 uova
1 cucchiaino di sale

- # Farina si mette in un posto a piatto e in mezzo si apre com'è la piscina, in mezzo si mettono uova, 1 cucchiario d'acqua, mezzo cucchiaino di sale, poi si impastano finchè la farina diventa un impasto duro.
- # Poi si lascia a riposare per mezz'ora l'impasto., in questo momento carne di polo si taglia finemente, sopra si aggiungono 5 bicchieri d'acqua, si bolliscono finchè si morbidiscono.
- # Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di ceci, si rotolano in mani. Poi gli impasti si mettono nel vassoio farinata e così si farinano tutte le parte.
- # Nell'acqua bollente di pollo si aggiungono sale, e sopra si mettono gli impasti rotolati, si aggiunge olio vegetale. dopo che gli impasti si salgono in alto si aggiunge il sugo preparato dal yogurt, farina, uova e da sale . Si bolla ancora per una schiumata. Poi si toglie dal fuoco.
- # Si mette in caldo nelle tazze da servirsi. Sopra si mette il peperoncino a rosso.

Nota: Questo minestrone si può preparare nei nomi diversi in Centro della Anatolia.