



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

---

## Minestrone di Ovmac

Ovmaç Çorbası



150 . Gr. carne di pollo  
5 bicchieri d'acqua  
2 cucchiai di olio vegetale  
Per l'impasto;  
1 bicchiere di farina  
1 uova  
1 cucchiaio d'acqua  
Per il sugo;  
1 bicchiere di yogurt  
1 cucchiaio 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 cucchiaio 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 bollsce 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.