



## Куриный Суп с Шариками из Теста - Овмач

Ovmaç Çorbasi



150 гр. куриного мяса  
5 стаканов воды  
2 стол.ложки раст.масла  
Для теста:  
1 стакан муки  
1 яйцо  
1 стол.ложка воды  
Для соуса:  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 стол.ложка муки  
1 яйцо  
1 чайн.ложка соли

- # Муку высыпать на плоскую поверхность, по середине сделать ямку, разбить туда яйцо, налить 1 стол.ложку воды и посыпать пол стол.ложки соли. Замесить твёрдое тесто и дать настояться 30 минут.
- # Куриное мясо порезать на маленькие кубики и сварить до готовности в 5 стаканах воды.
- # Из теста сформировать шарики размером с нут и обвалять их в муке.
- # В куриный бульён добавить пол стол.ложки соли, раст.масло и бросить шарики из теста.
- # Йогурт, муку, соль и яйцо хорошо перемешать и когда шарики всплынут, вылить йогуртовый соус в суп. Довести до кипения и снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с верху посыпать красн.молот.перец.

Суп - Овмач готовят по всей Турции под разными названиями.