

Ovmac Corbasi

Malzemeler

1 tane sogan
2 corba kasigi sivi yagi
1 cay kasigi biber salcasi
1 su bardagi un
1/2 bardak su
1 tatli kasigi tuz
1.5 lt su

Yapilisi

Sogani yemeklik olarak dograyin ve sivi yag ile ocaga alin. Sogan hafif pembelesince, bir cay kasigi salca katilir. Biraz karistirilir. Daha sonra bu harcın ustune 1,5 litre su eklenip, karistirilmeden kaynamaya birakilir.

Diger taraftan baska bir kap icinde bir su bardagi miktarindaki una, yarim bardak su katilir ve puturlu parcalar olusana dek birkac dakika karistirilir. Bu esnada un, toz halinden kurtulmus olur.

Puturlu parcalar halinde olusturdugumuz un su karisimi, kaynamakta olan harcın icine azar azar eklenir. Corba surekli karistirilarak topaklanmadan pisirilir. Ardindan tuzu eklenir. Yaklasik 10-15 dakika sonra, pisen corba servise hazir. ellerimize saglik