Övelemeç (çorba)

4 kişilik

Malzemeler

200 g	Buğday unu 2 su bardağı
250 g	Su 1¼ su bardağı
100 g	Börülce (loğlaz)
75 g	Tereyağı ½ su bardağı
5 g	Domates salçası
5 g	Biber salçası
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Biraz unun üstüne, ekmeği tavlar gibi, un serpin.
2. Taneleri baş parmakla işaret parmağı arasında övelemeyle arpa şehriyesi şekline getirin.
3. Tencerede tereyağını ve salçaları kavurun.
4. Haşlanmış börülceyi ekleyin, birkaç dakika kavurun.
5. Kaynamış suyu dökün, hazırladığınız şehriyeleri atın.
6. Kısık ateşte pişirin, ocağı kapatıp demlenmeye bırakın, servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/ovelemec-corbasi-mersin-oktem-standart-recete