OVMAÇ ÇORBASI

150 gr. tavuk eti
5 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Hamuru İçin;
1 Su bardağı un
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı su
Terbiyesi İçin;
1 Su bardağı yoğurt
1 Çorba kaşığı un
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı tuz

Un, düz bir zemine konur, ortası havuz gibi oyulur, yumurta, 1 çorba kaşığı su ve yarım kaşık tuz eklenerek sert bir hamur yapılır.
Hamur en az yarım saat dinlenmeye bırakılır bu arada tavuk eti tavla zarı şeklinde doğranır, üzerine 5 su bardağı su ilave edilir, yumuşayana kadar haşlanır.
Dinlenen hamurdan nohut büyüklüğünde parçalar alınır, avuç arasında yuvarlanır. Hazırlanan hamur parçaları unlu tepsiye konur, sallanarak her tarafına un bulanmış olur.
Haşlanan tavuklu suya kalan yarım çorba kaşığı tuz eklenir, üzerine ovmaçlar atılır, sıvıyağ katılır. Ovmaçlar suyun yüzeyine yükselince yoğurt, un, yumurta, tuz karışımından oluşan terbiye eklenir, bir taşım daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Sıcak olarak servis kaselerine konur. Üzerine kırmızı pul biber serpilir.

Not: Ovmaç çorbası İç Anadolu bölgesinin pek çok ilinde farklı adlarla hazırlanır.