



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI

1 su bardağı yarma (çorbalık)
3-4 kaşık yoğurt
6 su bardağı su
1-1,5 kaşık un
1 tane yumurta
1 çay bardağı haşlanmış nohut
3 çay kaşığı tuz
Sos için;
3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
1 tane büyük soğan
1 tatlı kaşığı nane

1 kâse yarma düdüklüye alıp yeterince su eklenerek haşlanmaya bırakıyoruz.
Yarmalar haşlandıktan sonra ayrı bir tencerede yoğurt, un ve yumurta ekleyerek güzelce çırpıyoruz. Daha sonra suyu da ekleyip ocağa alıyoruz. Sürekli kesilmemesi için bir çırpıcı yardımıyla karıştırıyoruz.
Kaynayan çorbaya yarmaları, nohutları ve tuzu ekliyoruz. Kısık ateşte ara ara karıştırarak pişiriyoruz.
Sos içinse, ayrı bir tavada ince ince doğradığımız soğanları kavuruyoruz. Naneyi de ekleyince sos hazır.
Çorbaya ekleyip güzelce karıştırıp ocağın altını kapatabiliriz.

Not: Çorbanızın kesilmemesi için soğumadan tencerenin kapağını kapatmayın.