



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOGA ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
1 su bardaęı süzme yoęurt
Yarım su bardağı nohut
1 ay bardaęı buęday
5 su bardaęı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane
1 ay kaşığı tuz

Nohut ve buğday 12 saat öncesinden ayrı kaplarda yeterince ıslatılır. Yeterince su ilavesiyle yumuşayınca ya kadar haşlanır. Un, yumurta ve süzme yoğurt nohutla buğdayın haşlama sularıyla boza kıvamından daha sulu kıvama gelinceye kadar iyice çırpılır. Haşlanmış nohut ve buğdaylar da eklendikten sonra ateşe konur. Kaynayınca ya kadar sürekli karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra ara sıra karıştırılarak dibinin tutmaması sağlanır. Un kokusu gidince tuz ve nane ilave edilir ve ateşten alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirildikten sonra servis edilir.