



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TOYGAR ÇORBASI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 2 çorba kaşığı koyun yoğurdu
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı kaymak
- 1 adet yumurta
- 5 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kekik veya birkaç dal kekik

HAZIRLANIŞI:

Yoğurt, un, pirinç ve yumurta bir tencereye alınarak koyu ayran kıvamına gelene kadar karıştırılır. Pirinçlerin yumuşaması için iki saat bekletilir. Hazırlanan malzemelere et suyu ve birkaç dal kekik ilave edilip, kısık ateşte kaynamaya başlayınca kadar karıştırılır. Kaynama baş-layınca pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tuzu eklenir. Servis tabağına alınır. Üzerine kaymak konularak sıcak servis edilir.

[ML® Toyga Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Toyga Çorbası \(görsel\)](#)