



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI TOYGA ÇORBASI

- 1 su bardağı kırık buğday
- 1 su bardağı nohut
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 8 su bardağı su

Nohut ve buğday ayrı ayrı haşlanır. Un ve tereyağı kavrulur. Üzerine salça katılır, 1-2 dakika sonra ateş söndürülür. Karışımın soğuması beklenir. Üzerine yoğurt, yumurta ve tuz eklenir, pürüz kalmayana kadar çatalla çirpilir. Su, nohut ve yarma katılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır.