TOGA ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süzme yoğurt
Yarım su bardağı nohut
1 çay bardağı buğday
5 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz

Nohut ve buğday 12 saat öncesinden ayrı kaplarda yeterince ıslatılır. Yeterince su ilavesiyle yumuşayıncaya 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. Kaynayıncaya 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.

© lezzetler.com tarif no:134374 • adı:Toga Çorbası (Sivrihisar Eskişehir) • gönderen:kırmızı biber • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:03