



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOĞGA ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Et suyu ile pirinç kaynatılır. Yumuşayınca ayrı bir kaptaki un, yumurta ve yoğurt suyla ezilerek çorbaya katılır. Kaynayınca tereyağ, kırmızı biber ve nane kızdırılarak dökülür. Aynı çorba göce kaynatılarak yapılırsa göce çorbası adını alır.

[ML® Toyga Çorbası için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:31600 • adı:Toğga Çorbası (Eskişehir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2025 - 07:48