



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOĞGA ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 kase süzölmüş yoğurt (225-250 gr)
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yağ
2 bardak et suyu
Yarım bardak haşlanmış yarma
Tuz
Nane
Cırgalan kırmızı toz biber

Tencere içerisine yoğurt, un ve yumurta konularak iyice çırpılır. Kaynayana kadar karıştırılır, kaynayınca altı kısılır. Daha sonra üzerine haşlanmış yarma ve su ilave edilir ve 5 dakika daha kaynatılır. Başka bir tencerede yağ, kırmızı toz biber ve naneden oluşan karışım üzerine ilave edilerek servis edilir.

