



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOĞGA ÇORBASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

500 gr yoğurt  
2 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı tereyağ  
1 çay bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Yoğurdu 2 bardak su ile çırpın.  
Bir yemek kaşığı tereyağında unu kavurun.  
Kavrulan una tuz ve yoğurdu azar azar ilave edin.  
Sonra yıkanmış pirinci ekleyin.  
Pirinç açılıncaya kadar karıştırarak pişirin.  
Kıvamı çok koyu olduysa 1 bardak sıcak su ilave edin.  
Kalan tereyağında salçayı kavurun, kavrulan salçaya baharatları ilave ederek altını kapatın.  
Servis ettiğimiz çorbaya baharatlı sosu ilave ederek servis edin.

