



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOĞGA (OSMANİYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 Kg Yogurt
- 3 Bardak Su
- 1 Yumurta
- 2 Çorba kaşığı un
- 2 Su Bardağı Dövmeye
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut

Yoğurt, un, yumurta ve su ile iyice çırpılır. Aynı yöne sürekli karıştırılarak kaynayana kadar pişirilir. Dövmeye ile nohut tencerenin içine atılır. Ocakta Dövmeye ile nohut pişene kadar karıştırılır. Sonra nane ince ince kıyılır. Akşamdan tuzlu suda ıslanmış dövmeye ve nohut tamamen aşure kıvamına gelene kadar pişirilir. Önceden kaynatılmış yoğurtla karışıma eklenir. Pişmeye yakın bol yeşil nane eklenir. Arzu edilirse yeşil nane ile birlikte ıspanakta eklenir. Eger bulunabilirse ebelik adı verilen Osmaniyenin yaylalarında bulunan ekşimsi otlar yapılır.

