



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOĞGA ÇORBASI (OSMANİYE)

1 kilogram yoğurt
1 su bardağı dövme
1 çay bardağı nohut
500 gram ispanak
1 demet nane
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı kaynamış su

Nohudu 8-10 saat önceden ılık suya koyup bekletin.

Dövme ve nohudu güzelce haşlayın.

Bu esnada nane ve ispanakları doğrayıp kenara alın.

Yoğurt, yumurta ve unu iyice çirpin.

Bir başka tencereye aktarıp kesilmemesi için hızla karıştırarak kaynatın.

Kaynayan yoğurda nohut ve dövme de ekleyip 10 dakika daha pişirin.

Çorbaya önce nane yapraklarını, naneler hafif sarardıktan sonra da ispanakları ilave edin.

Son olarak çorbayı ateşten almadan önce 2 su bardağı kaynamış suyu ve tuzu da ekleyin.

Bir taşım daha kaynattığınız çorbayı sıcak servis edin.

