



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## TOYGA ÇORBASI (ADANA)

Duygu Özcan

1 çay bardağı haşlanmış nohut  
1 çay bardağı haşlanmış buğday  
1 çorba kasesi yoğurt  
1 çorba kaşığı tepelene u  
Yeteri kadar su (isteğe göre et suyu konabilir)

Tencere içerisine haşlanmış nohut ve buğday koyup 15 dakika kaynatılır.  
Terbiyesi için ; 1 kâse yoğurt, un, bir miktar soğuk su konularak iyice çırpılır. Bir miktar kaynamış olan nohut ve buğdayın suyundan ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan terbiye yavaş ve karıştırılarak tencereye dökülür. Daha sonra tuz eklenir.  
Tavada tereyağını eritip üzerine kuru nane ilave edip kısık ateşte pişirmekte olduğumuz çorbaya döküyoruz.

