



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

- 4 yemek kaşığı koyun yoğurdu
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı kaymak
- 1 yumurta
- 5 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı veya birkaç dal kekik

Yoğurt, un, pirinç ve yumurta bir tencereye alınarak, koyu ayran kıvamına gelene kadar karıştırılır. Pirinçlerin yumuşaması için iki saat bekletilir. Hazırlanan malzemelere et suyu ve birkaç dal kekik ilave edilip, kısık ateşte kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tuz eklenir. Servis tabağına alınır. Üzerine kaymak konularak sıcak servis edilir.