



TOYGA ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

60 Gr Koyun Yoğurdu
100 Gr Pirinç
1250 Gr Et Suyu
60 Gr Un
30 Gr Kaymak
1 Adet Yumurta
1 Çay Kaşığı Kekik
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Yoğurt, un, pirinç ve yumurta bir tencereye alınarak, koyu ayran kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Pirinçlerin yumuşaması için 5-10 dakika bekletilir. Hazırlanan malzemelere et suyu ve kekik ilave edilerek, kısık ateşte kaynama başlayıncaya kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca pişirmeye bırakılır. Piştikten sonra tuz eklenir. Sevis tabağına alınır. Üzerine kaymak konularak servis edilir.

