



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA (TOĞGA) ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Nazmiye Çiftçi

Koyun yoğurdu
Pirinç
Un
Yumurta
Et suyu
Kekik
Tuz
Afyon kaymağı

Yoğurt, un, pirinç ve yumurta bir tencereye alınarak, koyu ayran kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Pirinçlerin yumuşaması için iki saat kadar bekletilir. Hazırlanan malzemeler et suyu ve birkaç dal kekik ilave edilip, kısık ateşte kaynama başlayıncaya kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tuz eklenir. Sunum kabına alınıp, üzerine Afyon Kaymağı konularak sıcak servis edilir.

Not: Afyonkarahisar'a özgü olan ve tüm davet ve tören yemeklerinde sunulabilen çorbayı özel kılan en önemli unsur sunumunda Afyon kaymağının kullanılmasıdır.