



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOYGA ÇORBASI (AMASYA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo süzme yoğurt

Nohut

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı salça

2 su bardağı yarma

Tereyağı

Tuz

Bir miktar nane

Bir tencereye tereyağı, un ve süzme yoğurt konularak kısık ateşte un kokusu gidinceye kadar karıştırılır. Tuzunu ilave ettikten sonra suyu ile birlikte haşlanmış nohut ile yarma eklenerek kaynayana kadar karıştırılır. İsteğe göre yağda kızdırılmış salça ve nane üzerine dökülür. Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Amasya'da, başta düğünler olmak üzere özel gün ve davetlerde, hanımların kabul günlerinde toyga çorbası yapılmaktadır. Hazırlanışı kolay olan bu çorba, lezzeti ve bereketli oluşu ile düğünler gibi büyük davet ortamlarında yapılarak gelen konuklara ikram edilmektedir. İçindeki malzemelerin kolay bulunması, pahalı olmaması ve yapılışının kolay olması gibi unsurlar yemeğin geçmişten günümüze gelebilmesindeki önemli etkenlerdir.

Ayrıca, bu yemeğin yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunulduğu otantik görünümlü restoranlar da bulunmaktadır. İl kutlama komitesince hazırlanan broşürde de yer alan bu yemek, yörenin kültürel tanıtımına katkı sağlamaktadır.