



## TOYGA ÇORBASI (AMASYA)

500 gram süzme yoğurt  
1 yumurta  
1 kaşık un  
4-5 kaşık yarma  
biraz nohut (önceden ıslatılmış)  
nane  
tereyağı  
3 su bardağı su

Bir tencerenin içinde yumurta, un, yoğurt, pişmiş yarma ve nohut, su ilave edilerek kaynayana kadar karıştırılır. Piştikten sonra üzerine tereyağı ve nane eklenir.

[ML@ Toyga Çorbası için tıklayın](#)

