



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI (ANKARA)

Anadolujet Magazin

1 lt su
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı dövme
1 çay bardağı nohut
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nane
Tuz

İki çorba kaşığı tereyağını tencereye koyun. Eriyince unu katın, pembeleşinceye kadar kavurun. Yoğurdu suya katıp, karıştırın. Yoğurtlu suyu, una ekleyip, kaynayıncaya kadar karıştırın. Bir gece suda bekletip, yumuşayıncaya kadar haşladığınız dövme ve nohudu süzdükten sonra suya ilave edip, kısık ateşte yirmi dakika daha pişirip, tuzu ekleyin. Bir tavada erittiğiniz iki kaşık tereyağına naneyi ekleyin, yağ kızınca, çorbanın üzerine gezdirin.

