



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI (DÖRTYOL OSMANİYE)

1 su bardağı süzme yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı haşlanmış nohut
Su
Tarhana için:
1.5 su bardağı göce
Yarım kg süzme yoğurt
1 yemek kaşığı un
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarpuz

Tarhana için göceyi haşlayıp süzme yoğurt ve unla karıştırarak hafifçe kaynatın. (İsteğe bağlı olarak buzlukta bekletilebilir.)

Süzme yoğurt, yumurta ve unu çırparak terbiyesini hazırlayın.

Karıştırılarak suyla birlikte tenceredeki çorbaya ekleyin.

Kesilmemesi için 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edin.

Karıştırarak pişirdikten sonra haşlanmış nohut ilave edin.

Tereyağında yarpuz yakarak çorbanın üzerine gezdirilir.

