



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Bulgur 1 Su bardağı
nohut 1 Su bardağı
ince kıyılmış et 200 gr.
süzme yoğurt 500 gr.
tereyağı 3 çorba kaşığı
nane 1 çay kaşığı
kırmızıbiber 1 çorba kaşığı
yumurta 1 adet
un 2 çorba kaşığı

YAPILIŞI:

- 1) Yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır.
- 2) Bu karışıma et, bulgur, nohut, katılarak sürekli karıştırılarak kaynatılır.
- 3) Kaynayan çorba piştikten sonra ocaktan indirilir.
- 4) Bir tavada eritilen tereyağına nane ve kırmızıbiber de katılır ve pişmiş olan çorbanın üzerine dökülür.

ML® Toyga Çorbası (görsel)