



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI (KARAMAN)

Duru Nohut 1/3 su bardağı
Yoğurt (süzme) 1 su bardağı
Yumurta 1 adet
Su 4 su bardağı
Duru iri Pilavlık bulgur 1/2 su bardağı
Duru Pirinç 2 yemek kaşığı
Tavuk suyu 2 su bardağı
Tuz 1+1/2 tatlı kaşığı
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Nane 1 yemek kaşığı

nohut yıkanır,akşamdan 1 su bardağı su ile ıslatılır ve ertesi gün 1 su bardağı su ile basınçlı tencerede haşlanır.Yoğurt ve yumurta geniş bir kapta iyice ezilir. Dört su bardağı su ilave edilerekkarıştırılır ve bir tencereye dökülerek ateşe konur. Bulgur ve yıknamış pirinç ilave edilir, devamlı aynı yönedoğru karıştırılır kaynayınca 2 su bardağı sıcak tavuk suyu, nohut ve tuz ilave edilir. Ateş kısılarak hafif ısıda bulgur iyice yumuşayıncaya ve çorba koyulaşıncaya kadar pişirilir. Yağ kızdırılır ocaktan alınıp nane ilave edilerek çorbanın üzerine gezdirilir. (K.K.Işık)

NOT: İç Anadolu bölgesinde sevilen, sıklıkla yapılan çorbalarındandır. Pek çok yörede olduğu gibi, Karaman'da da özel günlerde ve bayramlarda mutlakayapılır. Arzuya göre tavuk suyu ile birlikte haşlanmış ve didilmiş tavuk eti de konabilir.

