



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TOYGA ÇORBASI (KONYA)

Malzemeler:

2 su bardağı süzme yoğurt

2 çorba kaşığı un

8 su bardağı su

3 çorba kaşığı tereyağı

1 yumurta

1 bardak haşlanmış nohut

250 gr. kemikli koyun eti

1 bardak ince bulgur

tuz

pul biber.

Bulgur yıkanıp bir tencerede su ilavesi ile kaynatılır. Haşlanmış nohut ve haşlanıp didik-lenmiş etler içine atılır. Ayrı bir kaptaki yoğurt, yumurta ve un çırpılıp ocakta kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. Kısık ateşte tuz ilavesi ile bir müddet kaynatılır. Ocaktan alınıp kızdırılmış pul biberli yağ üzerinde gezdirilir.

ML® Toyga Çorbası (görsel)