



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TOYGA ÇORBASI (KONYA)

1 su bardađı yođurt  
1 kahve fincanı un  
1 ay bardađı pirinç  
1 adet yumurta  
4 su bardađı su  
tuz, karabiber, nane

Yođurt, un, yumurta ve pirinç iyice karıştırılır. Su yavaş yavaş ilave edilir. Tuz karabiber ile tatlandırılır ve kaynatılır. Pirinçler piştikten sonra üzerine nane serpilerek servis edilir.

[ML® Toyga orbasi için tıklayın](#)