TOYGA ÇORBASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

150 gr. Yarma
100 gr. Nohut
1/2 lt. Süt
50 gr. Un
75 gr. Tereyağı
250 gr. Haşlanmış, Didilmiş Et
1/2 lt. Et Suyu
5 gr. Kuru Nane
5 gr. Tuz
1/2 lt. Su

Islatılıp bekletilen yarma haşlanır.
Un ve süt karıştırılarak koyu bir kıvam elde edilir.
Un ve sütle elde edilen karışım yavaş yavaş devamlı karıştırılarak haşlanan yarmaya ilave edilir.
Et suyu, haşlanmış nohut ve haşlanıp didilen et ilave edilir.
Kaynayınca ateş kapatılır.
Bir tavada tereyağı kızdırılır, ocak kapatılır, tereyağına kuru nane ilave edilir, çorbaya dökülür.

Not: Toyga çorbası, yalnızca Mersin?de değil, bir çok yörede pişirilen bir çorbadır ve az da olsa yöresel bazı farklılıklar bulunmaktadır. Örneğin Mersin?de süt ile pişirilen çorba bazı yörelerde süzme yoğurt ile pişirilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:106064 • adı:Toyga Çorbası (Mersin) • gönderen:akşen • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:55