



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOĞGA ÇORBASI

Müyesser Seçer

- 1 adet büyük boy kabak
- ½ çay bardağı pirinç
- 10 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- 2 çay kaşığı tuz

Kabaklar küp küp doğranır, orta boy tencereye 6 su bardağı su eklenerek ocağa konur. Su kaynayınca pirinç ve kabaklar suya atılır. Diğer taraftan yoğurt, yumurta, un, limon bir kaptan iyice çırpılarak çorbanın terbiyesi hazırlanır. Çorbanın kaynayan suyundan 2 kepçe yavaş yavaş terbiyeye eklenir ve ılıtılır. Kabak ve pirinçler yumuşadığında çorbanın terbiyesi yavaş yavaş kaynayan suya eklenir. 1 taşım kaynatılır. Sıvı yağda nane ve pul biber kızdırılır ve hazır olan çorbanın üzerine eklenir, çorbamız kaselere servis edilmeye hazırdır.

