



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI

<https://flypgs.com>

Yarım çay bardağı göce (bir buğday çeşidi)
Yarım çay bardağı nohut
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
10 gram tereyağı
Tuz
Birkaç dal yarpuz

Buğday ve nohudu 5-6 saat kadar suda bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp bol suyla yıkadıktan sonra haşlayın. Yoğurtla unu çirpin ve karışıma 6 bardak su (tercihen et suyu) ilave edip kısık ateşte kaynayanaya kadar karıştırın. Kaynayınca haşlanmış buğdayı ve nohudu ekleyin. Kısık ateşte 8-10 dakika pişirin. Küçük bir tavada tereyağını kızdırın. Kurutulmuş yarpuzu ilave edip hafifçe kavurduktan sonra ocaktan alın ve çorbaya ilave edin. Çorbayı servis kâselerine paylaştırıp isteğe göre bazlama ekmeği ile sıcak servis yapın.

