



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA ÇORBASI

1 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı nohut
2 kase yoğurt
2-3 yemek kaşığı tereyağı
Pulbiber
Kuru nane
Tuz

Buğday ve nohutları yumuşayıncaya kadar pişirin.
Suyunu çok çekmişse, azar azar sıcak su ekleyin.
Daha sonra büyük derin bir kaptan yoğurdu çırpın. Özerine kaynamakta olan çorbadan ilave edin.
Bu, çorbanın kesilmemesi için gereklidir.
Yoğurtlu karışımın tamamını çorbaya ekleyin.
Bir süre kaynatın. Tuzunu ilave edin.
Tereyağını tavada eritip kızartın.
Pulbiber ve nane ekleyin.
Kaselere aldığınız çorbanın üzerine kızarmış tereyağı gezdirip, sıcak servis yapın.

