



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA ÇORBASI

1 su bardağı bulgur
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
Kızartılmış kaymak yağı veya tereyağı
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
5 su bardağı su

Bulgurları ayıklayıp yıkadıktan sonra tencerenin içine koyarak, 5 su bardağı et suyu ya da suda haşlayın.

Diğer tarafta yoğurt, un ve yumurta sarısını çırparak kısık ateşte 15-20 dakika kaynatın.

Pişmesine yakın içine tuz ekleyin.

Bulgur piştikten sonra çorbayı demlenmeye bırakın.

Kaselere boşalttığınız çorbanın üzerine isteğe göre kızartılmış kaymak yağı veya tereyağı, damak zevkinize göre karabiber ve nane ile süsleyerek sıcak servis yapın.

