



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI

Yarım su bardağı yarma
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı haşlanmış nohut
5 su bardağı su
Tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Nohutları 8-10 saat önceden ıslatıp çorbayı yapmaya başlamadan önce haşlayın.
Yoğurt, yumurta ve unu tencerede bir araya getirin.
Üzerine 1 su bardağı su ekleyip güzelce çırpın.
Kalan 4 su bardağı suyu da tencereye ekleyin.
Yarmaları da ilave edip kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
Haşladığınız nohutları da ekleyip yarmalar yumuşayana kadar arada karıştırarak pişirin.
Yarmalar yumuşayınca çorbayı ocaktan alın.
Tereyağını tavada kızdırıp naneyi ilave edin ve bir iki dakika çevirin.
Üzerine naneli yağı döktüğünüz çorbayı kaselelere bölüştürüp servis edin.

