



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI

1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı haşlanmış buğday
250 gr İçim Yoğurt
1 çorba kaşığı tepeleme un
Yeteri kadar su
Üzeri için;
2 yemek kaşığı İçim Tereyağı
Kuru nane

Tencerenin içine nohut ve buğdayları koyarak kaynatın. Bir kasede terbiyesi için, İçim Yoğurt, un ve bir miktar soğuk suyu çirpin. Karışımına kaynattığınız nohut ve buğdayların suyundan bir miktar alarak biraz daha karıştırın ve hazırladığınız terbiyeyi yavaşça tencereye döküp karıştırmaya devam edin. Daha sonra üzerine tuz ilave edin. Tavada İçim Tereyağını eritin. İçine naneyi katın ve biraz pişirin. Harcı çorbaya döküp hafifçe karıştırın.

