



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA ÇORBASI

1/3 su bardağı nohut
Yarım bardak dövme
5 bardak su
3 çorba kaşığı un
1,5 bardak yoğurt
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane
Tuz

Nohut ve dövmeyle 2 bardak su ile bir gün önceden ıslatın. Kalan suyu katıp basınçlı tencerede yumuşayınca kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Unu başka bir kaptaki yoğurtla ezilip içine pişme suyundan birkaç kaşık koyarak ılıtın. Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar eklerken, çorbayı sürekli karıştırın. Tuzu katıp 10 dk. pişirin. Yağı tavada eritip naneyi ekleyin. Birkaç kez çevirip ocaktan alın ve çorbanın üzerine gezdirin.

