



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TOYGA ÇORBASI

12 bardak et suyu  
1/2 bardak pirinç  
1/2 bardak nohut  
1 tane yumurta  
1 kahve kaşığı kırmızı biber  
2-3 bardak yoğurt  
1,5 kaşık yağ  
2,5 kaşık un  
15 dal maydanoz  
1 kahve kaşığı nane

Nohut akşamdan ıslatılır. Çorba pişeceği zaman nohut iyice haşlanır, soğuk su ile yıkandıktan sonra kabukları çıkarılır. Yarım bardak pirinç ayıklanıp, yıkanır. Bir tencerenin içine nohut, et suyu ve pirinç bir arada ateşe konur. Kiyılmış maydanoz ve tuz atılır. Pirinçler ezilecek hale gelinceye kadar pişirilir.

Servis yapılmadan az önce, un, yoğurt ve yumurta iyice çarpılır ve yarım bardak su ile sulandırılır. Kaynamakta olan çorbaya ilâve edilerek bir taşım pişirilir. Ateşten alındıktan sonra nane serpilir. Diğer taraftan bir kâse içinde kırmızı biber yağda kızdırılır ve çorbanın üstüne gezdirilir.

---