



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA ÇORBASI

1 su bardağı yarma (buğday)
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
1,5 litre süt
2 yemek kaşığı tereyağı
Nane
Kırmızı biber
Tuz

Buğdayı bir gece önce suda bekletiyoruz.
Suda bekleyen buğdayı yumuşayınca kadar haşlıyoruz.
Un, yoğurt, yumurta ve sütü iyice çırpıp, karıştırarak kaynatıyoruz.
Haşladığımız yarmayı ve tuzu ilave ediyoruz.
Kıvam alana kadar kaynatıyoruz.
Bir tavada tereyağını kızdırıp, kırmızı biber ve naneyi yakıyoruz.
Çorbanın üzerine hazırladığımız sosu dökerek servis ediyoruz.

