



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı Pulbiber, nane, tuz
1 Su Bardağı aşurelik buğday
1,5 Su Bardağı nohut
2 Kase yoğurt

Nohutları bir gece önceden el yakmayacak kadar sıcak su ve tuz ilave ederek ıslatın. Ertesi gün nohutları ve yıkamış olduğunuz aşurelik buğdayı derince bir tencereye alıp üzerini 3-4 parmak geçecek kadar soğuk su ilavesiyle kaynatın. Bir taşım kaynadıktan sonra ocağın altını kapatıp buğdaylar şişene kadar bekleyin. Bu süre en az 1 saat olmalı dahada fazla olabilir.Daha sonra üzerine kıvamını ayarlayarak isteğe bağlı 4-5 bardak sıcak su ilave edin. Bir çok çorbada olduğu gibi et suyunuz varsa hali hazırda daha güzel olur. Buğday ve nohutlar yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu çok çekmişse tekrar istediğiniz kıvama gelene kadar sıcak su ekleyin. Çok sulu olmasın.Daha sonra büyük derin bir kapta yoğurdu çırpın. Üzerine kaynamakta olan çorbadan ilave edin.Bu çorbanın kesmemesi için gerekli.Yoğurtdan çorbaya çorbadan yoğurta bir iki geçiş yaptıktan sonra yoğurtlu karışımın tamamını çorbaya ekleyin. 1-2 taşım kaynatın. Tuzunu ilave edin.Sana margarini tavada eritip kızartın. Pulbiber ve nane ekleyin çorbanın üzerine kızarmış yağı gezdirip sıcak sıcak servis yapın.