



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı buğday
2 Çorba Kaşığı un
1 Su Bardağı nohut
0,5 Adet limon suyu
1 Kase yoğurt

Buğday ve nohutu ayrı kaplarda haşlayıp sularını süzün. Tencereye sıcak su koyup haşlanmış nohut ve buğdayı ilave edin. Bu esnada terbiyesi için derin bir kasede yoğurt, un, yumurta ve limon suyunu karıştırın. Üzerine önce soğuk sonra sıcak su ilave ederek iyice çırpın. Terbiyeyi tencereye karıştırarak ekleyin ve kaynamaya bırakın. 10-15 dakika kadar kaynattıktan sonra tuzunu da ilave ederek çorbanızın altını kapatın. Sana margarini tavada eritip naneyi ekleyin. Bir kaç kez çevirip ocaktan alın ve çorbanızın üzerine gezdirin.