



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Demet maydanoz, dereotu
1 Adet soğan
1 Kahve Fincanı pirinç
1 Fincan nohut
1 Bardak YOĞURT
300 gr kıyma

Soğan rendelenip bir çorba kaşığı sana margarin ile kavrulur.Üzerine yaklaşık 10 bardak su konup,kaynamaya bırakılır.Su kaynayınca pirinç ve haşlanmış nohutumuzu ilave edelim.Bu arada kıymaya karabiber ve tuz atıp yoğuralım.Misket şeklinde köfteler hazırlayıp kaynamakta olan çorbanın içine atalım.Bir iki taşım kaynadıktan sonra ince ince kıyılmış dereotu ve maydanozu katalım.Çorba kıvamını bulduğunda ocağın altını kapayalım.Çorba ılınınca yoğurdu sulandırıp çorbaya ilave edip, karıştıralım.Bir kaşık sana margarini tavaya koyalım.İçine pulbiber ekip cızdıralım.Servis esnasında çorbamızı cızdırdığımız sosu dökelim.
