



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOGA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süzme yoğurt
½ su bardağı nohut
1 çay bardağı göce (aşurelik buğday)
5 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane
Tuz

Nohut ve göce 12 saat öncesinden ayrı kaplarda yeterince ıslatılır.

Yeterince su ilavesiyle yumuşayınca kadar haşlanır.

Un, yumurta ve süzme yoğurt nohut ve buğdayın haşlama sularıyla boza kıvamından daha sulu kıvamda iyice ezilir.

Haşlanmış nohut ve buğdaylar da eklendikten sonra ateşe konur.

Kaynayınca kadar sürekli karıştırılır.

Kaynamaya başladıktan sonra ara sıra karıştırarak dibine tutmaması sağlanır.

Un kokusu gidince tuz ve nane ilave edilir ve ateşten alınır.

Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirildikten sonra servis yapılır.

