



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI (TOKAT)

<https://www.sabah.com.tr>

1 çay bardağı aşurelik buğday

Yeteri kadar su

1 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı un

Tuz

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 adet soğan

1 çay kaşığı nane

Aşurelik buğdayı 1 gece öncesinden ıslatın ve ertesi gün suyunu süzün. 5 su bardağı suyu tencereye alıp üzerine buğdayı ekleyin. Kısık ateşte 40 dakika buğday şişene kadar pişirin. Ayrı bir kaptaki yoğurt ve unu çırpma teli ile çırpın. 1 su bardağı su ekleyin ve çırpma işlemine devam edin, içine kaynayan buğdaydan 1 kepçe ilave edip karıştırın. Daha sonra azar azar ve bir yandan da karıştırarak çorbaya ekleyin. Dibinin tutmaması için 5 dakika süreyle karıştırmaya devam edin. Diğer taraftan küçük bir tavada erittiğiniz tereyağında soğanı pembeleşene kadar kavurun. Naneyi ekleyin ve çorbaya katın. Tuzunu ayarlayıp karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

