



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGA ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Su Bardağı Bulgur
- 3 Çorba Kaşığı Süzme Yoğurt
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Yumurta Sarısı
- Kızartılmış Kaymak Yağı veya Tereyağı
- 1 Çay Kaşığı Nane
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- Tuz
- 5 Su Bardağı Su

Bulgur ayıklanıp yıkandıktan sonra tencerenin içerisine alınarak, 5 su bardağı et suyu ya da suda haşlanır. Bir tarafta yoğurt, un ve yumurta sarısı çırpılarak kısık ateşte 15-20 dakika çırpılarak kaynatılır. Pişmesine yakın içerisine tuz eklenir. Bulgur piştikten sonra çorba demlenmeye bırakılır. Kâselere boşaltılan çorbanın üzerine isteğe göre kızartılmış kaymak yağı veya tereyağı, karabiber ve nane ile süslenerek sıcak servis yapılır.

Not: Bu çorbanın bazı yörelerde, bulgur yerine pirinç kullanılarak pişirildiği de görülmektedir. İsteğe bağlı olarak içerisine haşlanmış nohut eklenebilir.

