



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGA (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Nohut
Dövme (keşkeklik buğday)
Su
Yoğurt
Tereyağı
Nane
Tuz

Keşkeklik buğday ve nohut bir gün önceden ıslatılır. Dödüklü tencerede ayrı ayrı pişirilir. Derin bir tencereye un ve yoğurt koyup beraberce çirpilir. Bu karışım ılıştırılarak çorbaya yavaş yavaş ilave edilir. İçine tuzu ekleyip yavaş yavaş karıştırılır. Çorba piştiğinde içine nane ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra ağı kapatılarak ateşten alınır. Çorba ateşten alındıktan sonra istenirse servis edilirken kızarmış tereyağı dökülür tercihen üzerine bol miktarda nane ve damak zevkine göre karabiber dökülerek servis edilir.

