



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOYGARLI ÇORBASI (MENGEN BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

4 bardak su
4 çorba kaşığı pirinç
1 tutam tuz
Terbiyesi için:
1 bardak yoğurt
3 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
Sosu için:
4 kaşık tereyağı
1 kaşık kuru nane

Suyu kaynatın ve içine pirinci eklenir. Tuz eklenir ve pirinçler şişene kadar kaynatılır. Terbiye malzemesi bir kapta tahta kaşık ile karıştırılır ve çorbaya katılarak koyulaştırılır. 3-4 dakika daha kaynayan çorba ocaktan alınır. Tereyağı tavada köpürtülür ve nane ilave edilir. Hazırlanan tereyağı ve nane sosu çorbanın üzerine dökülür ve şekli bozulmadan servis edilir.

