



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYGO ÇORBASI

Oktay Usta

1 ay bardağı haşlanmış nohut
1 ay bardağı buğday
1 orba kasesi yoğurt
1 orba kaşığı tepeleme un
Varsa et suyu yoksa normal su
Orkide margarin

YAPILIŞI

Önce buğdayları yıkıyoruz. Varsa içerisine kemik kokarak haşlıyoruz. Buğdaylar haşlandıktan sonra diğerk tarafta haşlanmış olan nohutla buluşturuyoruz. Nohut ve buğdayı bir süre daha kaynatıyoruz.

Terbiyesi için: Bir teisenin içerisine yoğurt ve unu koyuyoruz. Üzerine bir miktar soğuk su koyuyoruz. Kıvamı açılan harcı çırpma teliyle sürekli karıştırıyoruz. Kıvamı açılan harcımıza nohut ve buğdayın kaynamış olan suyundan ilave ediyoruz. Buradaki amaç terbiyenin kesilmesini önlemektir. Kaynamakta olan nohut ve buğdayın üzerine bu harcı yavaş yavaş döküyoruz. Terbiyenin önceyansını diğerk yansını da kıvamını ayarlamak için döküyoruz. İsteddiğimiz kıvama gelince tuzunu ilave ediyoruz. Kemik yoksa yerine et suyu tercih ediyoruz. Tavada Orkide margarini kızartıyoruz, üzerine kuru nane ilave ediyoruz. Naneleri yakmamaya dikkat edip, bu hara orbamıza döküyoruz ve tenştiyoruz. Böylece orbamız servise hazır hale geliyor.

