



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TOYURGA ÇORBASI

Yasemin Dikmetaş

### MALZEMELER (5 kişilik)

1 su bardağı kırık yarma  
1 çay bardağı haşlanmış nohut  
1 kâse yoğurt  
1 yumurta  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 domates rendesi  
2 çorba kaşığı un  
5 su bardağı et suyu veya su  
Maydanoz, nane, kırmızıbiber, tuz

### HAZIRLANIŞI

Tereyağı bir tencerede eritilip, un ilâve edilerek kavrulur. Domates rendesi, nane ve biber de eklenerek ılımaya bırakılır.

İlyınca; yarması, nohudu, yumurtay-a çırpılmış yoğurdu koyulup, bulamaç haline gelene kadar karıştırılır. Suyu eklenip pişirmeye bırakılır. (Kesilmesini önlemek için sürekli karıştırılır.)

Kıvamını aldıktan sonra, kıyılmış maydanozu ve tuzu ilâve edilerek sıcak servis yapılır.