



ZOĞALLI ÇORBA (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kase aşlık
1 kase kızılıcık (zoğal)
1 tutam nane
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Tencereye su konulur. Kaynayınca içine aşlık atılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Aşlığın pişmesine yakınoğal(kızılıcık) atılır. Zoğollarla birlikte bir süre daha pişirilir. Piştikten sonra üzerine naneli tereyağı yapılır. Sıcakken servis yapılır.

