



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TOYGA ÇORBASI



1 kase yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı pilavlık bulgur
300 gr kuzu kuşbaşı
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı et suyu
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı

- # Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
- # Et biraz daha küçültülerek doğranır, üzerine su konur ve yumuşayana kadar pişirilir.
- # Tencereye yoğurt, un, yumurta ve tuz konur, bir çırpıcı yardımıyla pürüzsüz kıvam alana kadar çırpılır.
- # Üzerine soğuk et suyu eklenir ve orta tepeye yerleştirilir, karıştırılarak pişirmeye başlanır.
- # Çorba kaynama kaynama noktasına gelince yıkanmış bulgur atılır, 15 dakika kadar pişirilir.
- # Sonra et ve nohut katılır, bir taşım kaynatılır.
- # Servis kasesine konur. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.

Not: Toyga çorbası İç Anadolu bölgesine aittir. Yoğurt çorbasından farkı nane kullanılmamasıdır.