

Anadolu Usulü Toyga Çorbası

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 6/10

Toyga çorbası yoğurt, dövme ve nohutla kışın vazgeçilmez olan, naneli tereyağlı ve baharatlı bir Anadolu usulü çorbadır.

Malzemeler

- 400 gr Yoğurt
- 1 su bardağı Dövme buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 30 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılışı

- Yarmayı önceden haşladıysanız su bardağı suyla 10 dakika kaynatın.
- Yoğurt, yumurta ve unu çırpıp pürüzsüz terbiye kesilmesin ve çorba tane tane kalmasın.
- Terbiyeyi iki kepçe sıcak suyla 11 tencereye sürekli karıştırarak kökünü.
- Haşlanmış nohudu ekleyip kısık ateşte 12 dakika pişirin.
- Tereyağı ve naneyi 45 saniye köpürtüp servis sıcak çorbanın üstüne gezdirin.
- Sıcak kaselere pay edip nohut ve yarmayı eşit dağıtın.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeyi tencereye azar azar alıştırarak kesilmeden pürüzsüz kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nane ve tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta