

Toyga Çorbası

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açlık bar 6/10

Yoğurt, buğday ve nohutla yapıldı. Yulaf ve tahinli Anadolu çorbası.

Malzemeler

- 1 su bardağı Aşurelik buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 6 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Haşlanmış yarma ve nohudu 6 su bardağı sıcak suyla 8 dakika kaynatın.
2. Süzme yoğurt, un, tuz ve yumurta sarısını tencereye 1 dakika çırpın.
3. Terbiyeyi sıcak çorba suyuyla 11 tencereye ince akıtın.
4. Çorbayı kısık ateşte 15 dakika karıştırarak pişirin, kıvama geldiğinde kaplasın.
5. Kuru naneli tereyağı 11 dakika kısık ateşte çorbaya ekleyin ve sıcak sunun.
6. Kapağı kapalı 2 dakika bekletin, nane kokusu çorbaya geçsin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı tencereye ekledikten sonra kaynayana kadar karıştırın. Çorba kesilmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı ile gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta