



HIRAZIN  
MUTFACI



## Toyga Çorbası



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 çay bardağı aşurelik buğday
- 1 çay bardağı nohut (önceden haşlanmış)
- 5 su bardađı su veya et suyu
- 1 su bardađı yođurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı tuz

## **Üzeri için:**

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

## **Yapılışı:**

### **1. Buğdayı Haşlama:**

- Aşurelik buğdayı yıkayıp bir gece önceden suda bekletin.
- Tencereye alıp 4 su bardağı su ekleyerek haşlayın.

### **2. Çorbanın Temelini Hazırlama:**

- Haşlanmış nohutu ekleyin ve birkaç dakika kaynatın.

### **3. Terbiyeyi Hazırlama:**

- Ayrı bir kasede yoğurt, un ve yumurta sarısını çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alıp terbiyeye ekleyerek karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.
- Çorbayı 5-10 dakika daha kaynatın.

### **4. Servis:**

- Tereyağını bir tavada eritip kuru naneyi ekleyin.

- Çorbanın zerine gezdirerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir çorba için su yerine et suyu kullanabilirsiniz. Yođurdun kesilmemesi için çorbaya eklerken sürekli karıştırın.

Kiraz'ın  
Mutfađı