

Toyga Aş Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~194 kcal

Açlık bar 6/10

Yozgat usulü toyga aş çorbası yoğurt, dövme ve nohudu buluşturarak ferah ekşilikte, kış aylarında doyurucu bir Anadolu çorbasıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.8 su bardağı Dövme
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılışı

- Dövmeyi suyla haşlayın 30-35 dakikada yumuşayana kadar pişirin.
- Yoğurt ve yumurtayı ayrı kapta çırpıp tenceli suyla karıştırın.
- Yoğurtlu karışımın içine yavaşça ekleyip karıştırın.
- Haşlanmış nohudu ve naneyi ilave edip 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Çorbayı sıcak halde sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kesmemek için terbiye kısmını yavaş ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bir kase yoğurt, yanlarında maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta