

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, naneli tereyağıyla tamamlanan Anadolu usulü bir çorbadır.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Dövmeyi yumuşayana kadar 25 dakika pişirin.
- Yoğurt ve yumurtayı nohutla birlikte tencereye ekleyin.
- Çorba 5 dakika daha pişirip naneli tereyağıyla tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeyi tencereye azar azar alıştırarak kaynatın ve pürüzsüz kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nane ve tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten Süt Yumurta