

Toyga Çorbası

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 16/10

Yoğurt, buğday ve nohutla yapılan doyurucu 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

Yapılışı

1. Buğday 40 dakika haşlayın.
2. Yoğurt, yumurta ve unu çırptıktan sonra ekleyerek 1111n.
3. Nohut ve terbiyeyi tencereye ekleyip 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı ile gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta