

# Toyga Çorbası

**Süre:** 40 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 1 çay bardağı aşurelik buğday
- 1 çay bardağı nohut (önceden haşlanmış)
- 5 su bardağı su veya et suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- 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.

Kiraz'ın Mutfağı

- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

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

Kiraz'ın Mutfağı