

Toyga Corbasi

Malzemeler

1 su b. haslanmis nohut
3 parca etli ya da etsiz kemik
1 su bardagi bugday (1 gece onceden kaynar suya konup islatilmis)
10 su b. su
1 corba kasesi yogurt
1 yemek k. tepeleme un
3 cay k. tuz
2 cay k. nane
2 corba k. tereyag

Yapilisi

Oncelikle islanmis bugdayi,yikanan kemikleri suyla birlikte dudukluye aliyoruz.
Buhari ciktiktan sonra,30 dakika pisiriyoruz.(DUDUKLUDEN DUDUKLUYE FARKLILIK GOSTEREBILIR.)
Daha sonra icinden kemikleri cikarip baska bir tencereye alip,icine haslanmis nohutlarimizi ekliyoruz.
Bir tasim kaynatiyoruz..
Ayri bir kapta yogurt ve unu cok az su ekleyip cirpip,puruzsuz hale getiriyoruz.
Corbamizdan bir kepce alip,terbiyemizi ilitip karistirarak corbamiza ekliyoruz..Tuzunu ekliyoruz..
Cezvede tereyagini eritip,nanemizi yakmadan soyle bir ceviriyoruz..
Corba kasemize corbamizi dokup,uzerine tereyagli naneyi gezdiriyoruz