

Yarpuzlu Toyga Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi suzme yogurt

1 yumurta

2 yemek kasigi un

1 su bardagi haslanmis nohut

Su

Tarhana icin:

1.5 su bardagi goce

Yarim kg suzme yogurt

1 yemek kasigi un

Uzeri icin:

2 yemek kasigi tereyagi

Yarpuz

Yapilisi

Tarhana icin goce haslanip suzme yogurt ve unla karistirilarak hafifce kaynatilir. (Istege bagli olarak buzlukta bekletilebilir.) Suzme yogurt, yumurta ve cirpilarak terbiyesi hazirlanir. Karistirilarak suyla birlikte tenceredeki corbaya eklenir. Kesilmemesi icin 2-3 yemek kasigi sivi yag eklenir. Karistirilarak pisirildikten sonra haslanmis nohut ilave edilir. Uzeri icin tere yagin yarpuz yakilarak corbanin uzerine gezdirilir.Afiyet olsun,