

TOGA ÇORBASI

Malzemeler

- * 1 su bardağı nohut
- * 1/2 demet ıspanak
- * 1/2 kg. dövme
- * 1 yemek kaşığı un
- * 1 kaşık yağ
- * 1 kg. yoğurt
- * Yeterince tuz

Tarif

Dövme ile nohut pilav haline gelene kadar pişirilir. Yoğurt iyice çırpılarak ateşe konur ve üzerine pilav kıvamını alan dövme ile nohut dökülür. İnce ince kıyılan ıspanaklar yemeğin pişmesine yakın içine atılır. Un ise bir parça su ile eritilerek çorbanın içine dökülür ve birkaç dakika kaynatılır. Üzerine bir kaşık yağ eritilerek dökülür.

Kayseri yöresine özgü "Toga Çorbası" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!