



Toyga Çorbası

Toyga Çorbası



1 kasa qatıq
1 ədəd yumurta
3 çorba qaşığı un
1 su stəkanı noxud
1 çay stəkanı plovluq yarma
300 qr quzu quşbaşı
1 çay qaşığı duz
5 su stəkanı ət suyu
Üzəri üçün:
2 çorba qaşığı kərəyağı

- # Noxud axşamdan isladılar, sabahısı günü yumşalana qədər qaynadılar.
- # ət bir az daha kiçildilərək doğranar, üzərinə su qoyular və yumşalana qədər bişirilər.
- # Qazana qatıq, un, yumurta və duz qoyular, bir çırpıcı köməyiyle hamar konsistensiya sahəyə qədər çırpılar.
- # Üzərinə soyuq ət suyu əlavə olunur və orta atəşə yerləşdirilər, qarışdırılıraq bişirməyə başlanar.
- # Çorba qaynama qaynama nöqtəsinə gəlincə yuyunmuş yarma atılar, 15 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Sonra ət və noxud qatılar, bir daşam qaynadılar.
- # Xidmət kasasına qoyular. Üzərinə əridilmiş kərəyağı gəzdirlər.

Qeyd: Toyga çorbası İç Anadolu bölgəsinə aiddir. Qatıq çorbasından fərqi nanə istifadə edilməməsidir.