

# Toga orbasi



**Toga** orbasi, **Kayseri** yoresine ait bir çorbadır. Diğer orbalardan ayıran en önemli özelliği; içersindeki **aşurelik buğday** ve **nohut**ur. Yöresel orbalarımız içinde **Tarhana** gibi çok **besleyici** ve lezzetli bir orbamızıdır.

## Malzemeler: (8 kişilik)

1. Nohut (1 su bardağı)
2. **Aşurelik buğday (göce)** (1 çay bardağı)
3. Un (2 orba kaşığı)
4. Süzme yoğurt (1 su bardağı)
5. Yumurta (2 adet)
6. Tereyağı (4 orba kaşığı/100 gr)
7. Su (5 su bardağı)
8. Nane (4 yemek kaşığı)
9. Tuz (1 orba kaşığı)

## Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Nohut ve göce 12 saat öncesinden ayrı kaplarda yeterince ıslatılır.
2. Nohut ve göce yine ayrı kaplarda haşlamaya bırakılır.
3. Haşlama suları kaynamaya başlayınca ateş en aza indirilerek haşlamaya devam edilir.
4. Aşurelik buğday nohuda göre daha az haşlanmalıdır. Çünkü buğday tanesinin sertliği biraz ağızda hissedilmelidir.
5. Haşlama sularına tuz ilave etmeyiniz; çünkü tuz, tahıl ve baklagillerin daha da sertleşmesine sebep olur.
6. Mayonez tenceresine un, yumurta, süzme yoğurt, 5 su bardağı su konur ve iyice çırparak boza-homojen bir kıvam elde edilir. Tüm unlu çorbalarda suyu soğuk ilave ediniz.
7. orba tenceresine haşlanmış nohut ve buğday kendi sularıyla konur. **Haşlama sularını kesinlikle dökmeyiniz; çünkü besin değeri haşlamaya suyuna geçmiştir.**
8. ırparak hazırlanan i malzeme de çorba tenceresine ilave edilerek ocağın ateşini yakılır.
9. Kaynayana kadar orta ateşte kaynatılır.
10. orba kepesiyle ara ara karıştırarak dibinin tutmasını önleyiniz. Karıştırma işlemini çırpma teliyle yapmayınız; çünkü farkında olmadan nohut ve buğdayları paralayabilirsiniz.
11. Kaynamaya başlayınca ocağın ateşini en düşük seviyeye getirilerek 10 dakika kadar da pişirilir.
12. Un kokusu gidince tuz ve nane ilave edilir.
13. Bir tavada tereyağı eritilerek tereyağı dumanlanmadan çorbaya ilave edilir ve karıştırılır.
14. Çorbanın ateşini kapatılır ve servis edilir.
15. Afiyet olsun...

**Sezgin GÜNDÜZ**

Bölüm Şefi