

## Toga

### 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

### Hazırlanışı:

Dövme ile nohut pilav haline gelene kadar pişirilir. Yoğurt iyice çırpılarak ateşe konur ve üzerine pilav kıvamını alan dövme ile nohut dökülür. İnce şekilde 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.