



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## PESKÜTAN ÇORBASI

500 gr. peskütan  
200 gr. yarma  
100 gr. yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
1 paket margarin

Peskütanı bir kapta terbite teli ile açarak iyice özlü hala getiriyoruz daha önceden haşlamış olduğumuz yarma ve yeşil mercimeği soğutarak bir kenara bırakıyoruz. açmış olduğumuz peskütanı orta ateşte kaynaya dek sürekli karıştırıyoruz. kaynadıktan sonra içerisine yarma daha sonra yeşil mercimeği ilave ederek karıştırmaya devam ediyoruz. kuru soğanı çok ince ve eşit olarak doğruyoruz. ve daha sonra sana klasik margarinimizi ocakta eriterek soğanı içerisine katıp pembeleşene dek karıştırıp çorbamızın üzerine döküp sıcak olarak servis yapıyoruz.

