PESTÜKEN ÇORBASI (SİVAS)

1 su bardağı pestüken
1 su bardağı haşlanmış buğday
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 yemek kaşığımargarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek

1 su bardağı pestüken 5 su bardağı sıcak su yavaş yavaş eklenip inceltilerek derin bir tencereye alınır. İçine haşlanmış nohut, buğday, yeşil mercimek ve 1 çay kaşığı tuz eklenip karıştırılarak 5 dakika kaynatılır. 3 yemek kaşığı margarin eritilip içine 1 tatlı kaşığı nane ile yakılarak çorbamıza eklenir. Sıcak servis edilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.05.2023

© lezzetler.com tarif no:105783 • adı:Pestüken Çorbası (Sivas) • gönderen:TÖRE • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:49