



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PESTÜKEN ÇORBASI (SİVAS)

- 1 su bardağı pestüken
- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 3 yemek kaşığı margarin
- 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