



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESKÜTAN ÇORBASI (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Su Bardağı Yarma
½ Su Bardağı Mercimek
1 Su Bardağı Peskütan
3-4 Adet Kemikli Kıyma (veya et suyu)
3 lt. Su
Tuz
Soharıç (Yağ -Soğan-Nane)
2 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Yemek Kaşığı Kuru Nane
1 Küçük Soğan

Akşamdan ıslatılmış yarma ve mercimek sabahleyin pişirilir. İçine birkaç tane kemikli kıyma konulur. (Kemikli kıyma; kıymalık, yani kavurma yapma sırasında üzerinde et olan kemiklerin kavrulması ile elde edilen kıyma.) Peskütan soğuk su ile karıştırılıp ayran kıvamına getirilir. (Peskütan, yoğurdun pişirilmesiyle hazırlanır.) Soğuk su ile özelenen peskütan ilâve edilir, kararı kadar su ve tuz konulup pişirilir. Taşmaması için de sık sık karıştırılır. Yüzüne çorbanın soharıcı ekilir. Bu karışım, ayrı bir tavada ısıtılan yağın içinde küçük doğranmış bir baş soğan pembeleştirildikten sonra kuru nane ilavesiyle hazırlanır.

