



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESKÜTAN ÇORBASI (SİVAS)

1,5 litre su
1 yemek kaşığı un
1 yumurtanın sarısı
500 gram peskütan yoğurt
1 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı yeşil mercimek

Aşurelik buğdayı ve mercimeği bir tencerenin içine alıp güzelce haşlayın.
Başka bir tencereye un ve yumurta sarısını koyup güzelce çirpın.
Daha sonra peskütan ve suyu tencerenin içine ilave edip iyice karıştırın.
İyice çırptığınız tencereyi ocağın üzerine alın.
Tencereyi ocağın üzerinde sürekli karıştırın.
Çorbanız ısınmaya başlayınca haşladığınız aşurelik buğdayı ve mercimeği de tencerenin içine ekleyin.
Çorba kaynamaya başlayınca tencerenin altını kapatın.
Peskütan çorbanız hazır, hemen sıcak servis edebilirsiniz.

Not: Çorbayı hazırlarken kullandığınız peskütan yoğurdu yeterince tuzlu olduğu için tekrar tuz ilave etmeyin.

