



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESKÜTAN ÇORBASI (SİVAS)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg peskütan
200 gram yarma
100 gram yeşil mercimek
8-10 tane kavrulmuş veya kurutulmuş etli kemik
Tereyağı
Nane
Körmen otu
Tuz

Peskütan iyice ezilir.
Yarma ve mercimek yıkanır.
Peskütan ocağa konur.
Mercimek, yarma ve su içine eklenerek kaynayınca kadar karıştırılır.
Kaynadıktan sonra içine kemikler ilave edilir ve 60 dakika pişirilir.
Tereyağı eritilir, içine nane ve körmen otu atılarak sos haline getirilir, çorbanın üzerine dökülür.
Sıcak servis edilir.

Not: Peskütan, yoğurdun daha dayanıklı olması için unla karıştırılıp pişirilmesiyle yapılan bir saklama yöntemidir.
Körmen otu, çiğ olarak yenilen sarmısağa benzer bir çeşit yaban otu, yaban sarımsağı.

