



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESKUTAN ÇORBASI (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çorba için yerterli peskutan su ile karıştırılıp ayran kıvamına getirilir. Tencereye bir kepçe çekilmiş yarma ve yarım kepçe kadar da yeşil mercimek konulur, birkaç tane kemikli kıyma atılıp (kıymalık kavurma yapma sırasında üzerinde et olan kemiklerin kavrulması ile elde edilen kıyma) özelenen peskutan ilave edilir ve biraz daha yani kadar su ve tuz konulup pişirmeye terk edilir. Taşmaması için sık sık karıştırılır pişen çorbanın kesilmemesini sağlamak içinde bir parça ekme kabuğu atılır. Yarma ve mercimeklerin pişmesi halinde çorbada artık pişmiş demektir. Küçük bir tavaya bir kaşık kadar sade yağ konulup içine bir kuru soğan küçük küçük doğranır. Soğanlar yağda pembeleşince kuru nane ilave edilip çorbanın yüzüne dökülür.

