



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESKÜTAN ÇORBASI (SOKARAÇ) (SİVAS)

- 2 kaşık margarin
- 2 kaşık un
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yarma
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı haşlanmış mercimek
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 200 gr peskütan (unla pişirilip saklanmış yoğurt)

Yarmaları haşlayın. Haşlama suyundan çok az peskütanın içine koyup karıştırarak tencereye ilave edin. Biraz su ekleyin. Kaynamaya başlayınca mercimekleri koyun. Yumurta ile unu çırparak yavaşça tencereye ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Ayrı bir tavada yağı eritip ince kıyduğunuz soğanları kavurun. Nane ekleyin. Ocağı kapatıp servis tabağına aldığınız çorbanızın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "şenel" tarafından gönderildi. 10.10.2019