



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESKÜTAN ÇORBASI

500 gr. peskütan
200 gr. yarma
100 gr. yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 paket margarin

Peskütanı bir kaptan terbite teli ile açarak iyice özlü hala getiriyoruz daha önceden haşlamış olduğumuz yarma ve yeşil mercimeği soğutarak bir kenara bırakıyoruz. açmış olduğumuz peskütanı orta ateşte kaynayanaya dek sürekli karıştırıyoruz. kaynadıktan sonra içerisine yarma daha sonra yeşil mercimeği ilave ederek karıştırmaya devam ediyoruz. kuru soğanı çok ince ve eşit olarak doğruyoruz. ve daha sonra sana klasik margarinimizi ocakta eriterek soğanı içerisine katıp pembeleşene dek karıştırıp çorbamızın üzerine döküp sıcak olarak servis yapıyoruz.

