



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PESKÜTAN YAPIMI (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

Ekşiyen ayran, ateş üzerinde bir müddet karıştırılarak iyice ısıtılır. Ateşten indirdikten sonra içerisine taze ve soğutulmuş bir miktar daha ayran katılır . Elde edilen karışım tuzlanarak keseler içerisinde soğumaya bırakılır. İçerisindeki acımtırak su süzülüp , bir yoğurt kıvamını aldığıında kimi yörelerde plastik kaplara, kimi yörelerde de küplere konularak saklanır . Bu işleme elde edilen yoğurda peskutan denir

---

© lezzetler.com tarif no:135345 • adı:Peskütan Yapımı (Sivas) • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:13.03.2025 - 22:27