



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTÜKEN ÇORBASI (SİVAS)

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 su bardağı haşlanmış aşurelik buğday
- 6 bardak kemik suyu
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 kuru soğan
- 1 su bardağı pestüken
- 2 YEMEK KAŞIĞI UN
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı nane

1 küçük kuru soğan küçük küçük doğranarak 4 yemek kaşığı Sana Klasik margarin ve 1 yemek kaşığı nane ile derin bir tencerede kavrulur. Üzerine 6 bardak kemik suyu, 1 su bardağı aşurelik buğday, 1 çay bardağı yeşil mercimek , 1 çay bardağı nohut ve 1 tatlı kaşığı tuz ile 10 dakika kaynatılır.Diğer tarafta 1 su bardağı pestüken 1 yumurta ve 2 kaşık un çırpılır. Karıştırılarak kaynayan çobaya eklenir.Kesilmemesine dikkat edilerek 10 dakika daha kaynatılır. Sıcak servis edilir.