

Sivas Peskütan Çorbası

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Peskütan çorbası kurutulmuş yoğurt tabanlı yarma, yeşil mercimek ve naneli yağla açan ekşi karakterli Sivas çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Peskütan
- 1 su bardağı Yarma
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 yemek kaşığı Un
- 7 su bardağı Su

Yapılışı

- Yarmayı 30 dakika haşlayıp tencerede suyuyla bırakın.
- Mercimeği ayrı tencerede 18 dakika diri haşlayın.
- Peskütanı suyla pürüzsüz olana kadar açın.
- Yarma, mercimek ve peskütan aynı tencerede birleştirin.
- Unu biraz çorba suyuyla ezip tencereye karıştırarak ekleyin.
- Çorbayı 12 dakika kısık ateşte kaynatıp naneli tereyağıyla bitirin.

PÜF NOKTASI

Peskütanı sıcak suyla azar azar açmak topaklanmayı engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru naneli tereyağına pul biberle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten