

Sivas Peskütan Çorbası

Toplam 95 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 16/10

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
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yarmayı 30 dakika haşlayıp tencerede suyuyla bırakın.
2. Mercimeği ayrı tencerede 18 dakika diri haşlayın.
3. Peskütanı suyla pürüzsüz olana kadar açın.
4. Yarma, mercimek ve peskütanı ayrı tencerede birleştirin.
5. Unu biraz çorba suyuyla ezip tencereye karıştırarak ekleyin.
6. Çorbayı 12 dakika kısık ateşte kaynatıp naneli tereyağıyla bitirin.

PÜF NOKTASI

Peskütanı sıcak suyla azar azar açmak topaklanmayı engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru naneli tereyağı ve pul biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten