

Sivas Peskütan Çorbası

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Peskütanı soğuk suyla açıp yarma ve mercimekle kısık ateşte pişirin. Yoğurt kökenli peskütan tuzlu olabileceğinden tuzu ancak çorba piştikten sonra tadın.

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış yarma
- Yarım su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı peskütan
- 150 g kemikli kuzu eti veya et suyu
- 6 su bardağı su
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri

Ön Hazırlık:

Yarma ve mercimek önceden haşlanmış olmalıdır. Peskütanı tencereye eklemeden önce ayrı kapta soğuk suyla ayran kıvamına getirin.

Servis Önerisi:

Çorbayı üzerine soğanlı nane yağı gezdirerek sıcak servis edin. Peskütan tuzluysa ayrıca tuz gerekmeyebilir.

Yapılışı:

1. Bakliyat ve eti hazırlayın:

- Haşlanmış yarmayı ve yeşil mercimeği tencereye alın. Kemikli kuzu eti kullanıyorsanız önceden haşlayıp suyunu süzün ve eti kemikten ayırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Üzerine suyu ekleyip mercimek yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin. Tabanı tutmaması için özellikle son dakikalarda karıştırın.

2. Peskütanı ılıştırın:

- Peskütanı soğuk suyla pürüzsüzce açın. Kaynayan çorbadan bir kepçe alıp peskütana azar azar ekleyin ve karıştırın.
- Tencerenin ateşini kısın. Ilıştırılmış peskütanı ince akışla çorbaya ekleyip sürekli karıştırın; yüksek ateşte kaynatmayın.

3. Soğanlı Yağ Hazırlayın:

- Küçük tavada tereyağını eritip ince doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. Kuru naneyi ekleyip 10-15 saniye çevirin.
- Çorbanın kıvamını kontrol edin. Fazla koyulaşmışsa sıcak su ekleyin; tuzunu peskütanın tadına göre ayarlayın ve soğanlı yağı üzerine gezdirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yarma ve mercimek yumuşamış olmalı, peskütan kesilmemeli ve çorba kaşığı ince bir tabaka halinde kaplamalıdır.

Saklama:

Peskütanlı çorbayı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken kısık ateş kullanın, kaynatmayın ve düzenli karıştırın.

>> **İpucu:** Peskütanı ekledikten sonra tencerenin başından ayrılmayın; yüksek ateş ve hızlı kaynama kesilme riskini artırır.

Kiraz'ın Mutfağı