عدسة حساء بإجراء كباب

Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası

١ كوب ماء عدس
١ عدد بطاطس متو
١ عدد بصل جاف م
١ عدد جزر متوسط
١ من فنجان قهوة
١ ملعقة حساء طحـ
٥.١ ملعقة حساء نع
١ ملعقة حلو معجو
١ ملعقة حساء معج
١ ملعقة حساء ملح
١ ملعقة حلو فلفل
١ من كوب ماء مياه

يتم غسل وسلالة العدس , يقطع البصل والبطاطا و الجزر بفضل أن يكون كل ما في طنجرة الضغط بإضافة ٥ أكواب من الماء هريس العدس حتى يغلي
ويوضع زيت سائل والطحين في وقدر آخر , يشوي على نار المتوسطة حتى ذهاب رئحة الطحين
ويضاف عليها ١ كوب ماء حار فلفل مسحوق ومعجون طماطم
عندما تطبخ معجون طماطم يظاف نعناع وفلفل أسود
في هذا الأثناء مغلى العدس وخضروات يأتي على حالة مع صفق أو مع خلاطة
وهذا الخلطة يخلط ويضاف تدريجاً على مخلط نعناع ويوضع عليها ١ كوب ماء من مياء اللحم و٣ أكواب ماء طبيعي
عندما يبدأ في غليان , تغلى على نار المخفض بـلا ٥ دقائق
وتقدم خدمة بمثابة حارة

ملاحظة :أيضاً يمكن طبخ هذا الشربة بدون اسخدام الجزر , إذا لم تضع الجزر , مغلى الماء يضع ١ كوب ناقص