Linsensuppe

Mercimek Çorbası

1 Glas rote Linsen
1 mittel grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
4 EL Öl
1 KL Kumian
2 Gläser Milch
6 Gläser Wasser
½ KIL Pfeffer
1 KL Salz

In einen Topf ausgewaschene und gesäuberte Linsen, fein gehackte Zwiebel, gehobelte Karotten und 6 Gläser Wasser einfüllen. Kochen bis die Linsen ihre Form verlieren.
Zerstampfte Knoblauch, Öl, warme Milch, Kumian, Pfeffer und Salz hinzufügen.
Sobald die Suppe anfängt zu siedenweitere 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
In Servierschalen füllen und mit Kumian bestreuen und zu Tisch bringen.

Tipp: Wenn die Milch warm in die Suppe gemischt wird so wird vermeidet man das verklumpen.