Red tensas sopa de lentejas

Süzme Mercimek Çorbası

1 vaso de lentejas rojas
1 cebolla mediana
1 zanahoria mediana
1 cucharada de harina
2 cucharadas de mantequilla
7 vaso de caldo
1 vaso de agua
2 cucharadita de sal

Para la parte superior;
1 cucharadita de pimienta roja triturada

Ponga 7 vaso de caldo en una olla o en una olla a presión. Añadir la cebolla que está cortada en unos pocos trozos, añadir las lentejas y zanahoria rallada en el mismo.
Hervir hasta que ablande y perder su forma.
Cuele la mezcla y la fuerza en el resto de piezas sobre el colador, para tensar ellos.
Ponga la mantequilla en la olla y coloque la olla sobre fuego lento, añadir la harina y el asado por la mezcla por un tenedor o un batidor constantemente, hasta sus cambios de color.
Añadir 1 vaso de agua sobre ella, mezclar rápidamente y, a continuación, añadir la mezcla de tensas lentejas en él con urgencia.
Por último espolvorear sal por todas partes y cocinar la mezcla a fuego medio hasta que llegue a la temperatura de ebullición.
A continuación, a su vez el calor a bajo, cocinar por 10 minutos en la mezcla que cada cierto tiempo.
Verter en los cuencos o platos de profundidad, mientras que aún está caliente. Espolvorear pimiento rojo triturado todo. Añadir el pan tostado piezas de todo, si lo desea.

Nota: Los tirantes de color rojo es la sopa de lentejas comúnmente en todos los de la comunidad Turco menús del restaurante.