Asado sopa de lentejas

Kavurma Mercimek Çorbası

1 vaso de lentejas rojas
1 cebolla mediana
1 zanahoria grande
1 apio, de tamaño medio
1 papa mediana
El jugo de medio limón
1/3 vaso de aceite vegetal
3 dientes de ajo
3 cucharadas de arroz
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimienta negro
2 cucharadita de sal
8 vaso de caldo o agua

Hervir la lenteja con 4 vaso de agua, hasta que se convierte en puré.
Ponga el aceite vegetal en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir la cebolla en rodajas, densamente zanahoria rallada, apio y patatas, respectivamente, con RET 5 minutos después de añadir cada uno de los ingredientes. Y luego, asado de la mezcla.
Agregar el finamente cortada en cuadritos dientes de ajo, lavar y tensas en el arroz tostado verduras, asados y por un tiempo más.
Agregue el cocido de lentejas y jugo de limón sobre él.
Cuando la mezcla se convierte en homogénea, agregar comino, pimienta negro, sal y 8 vaso de caldo en ella.
Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, cocinar por 5 minutos más y después de sacarlo de la estufa.
Servir caliente.

Nota: Si usted hace que la sopa más colorido, puede utilizar 1 cucharada de pasta de pimiento mientras que asar las verduras.