Roja sopa de lentejas salsa de limón

Terbiyeli Mercimek Çorbası

1 vaso de lentejas roja
2 patatas
1 zanahoria
1 cebolla
2 vaso de leche
Jugo de un limón
1 cucharada de harina
2 cucharadita de sal
5 vaso de agua
2 cucharadas de aceite vegetal

Hervir la mezcla de rojo de lentejas, papas, cebolla y zanahoria con 5 tazas de agua en la olla a presión.
Fuga de la mezcla, o mezcla de ellos para obtener como puré.
Batir la mezcla de la leche, el jugo de limón, 1 cucharada de harina y la sal en un tazón separado.
Tome 1 cucharón de la mezcla de lentejas y vierta la mezcla en la leche para que sea tibia.
Obtener las mezclas junto lentamente, agregar aceite.
Cocine a fuego medio hasta que comience a hervir.
Sirva caliente.

Nota: Puede agregar 1 huevo en la mezcla láctea, si lo desea.