



Sopa de lentejas y de menta

Ezogelin Çorbası



- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1/4 vaso de arroz
- 1 vaso de lentejas Roja
- 1/4 vaso de bulgur
- 3 cucharadas de margarina
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharada de pasta de pimiento
- 8 vaso de caldo de pollo
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de menta seca
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negro

- # En la primera rebanada finamente la cebolla y el asado con 2 cucharadas de margarina. Añadir las zanahorias ralladas y lentejas rojas y mantener a asar.
- # Añadir el arroz y el bulgur y asado durante unos 5-6 minutos más.
- # Añadir 8 vaso de caldo de pollo caliente. Espolvoree sal y pimienta negro y cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- # Para la salsa, ponga 1 cucharada de margarina y la harina en una olla, hasta el asado y su harina se va.
- # Añadir la mezcla de pasta de tomate, pasta de ají que fue convertido a líquido con un poco de agua.
- # Por último, agregar la menta y cocinar durante unos 3-4 minutos.
- # Añadir el caldo en la salsa poco a poco y revolviendo constantemente.
- # Cook con la sopa también durante 10 minutos. Servir bien caliente.

Nota: Si la sopa se convierte en más espeso que usted espera, usted puede agregar algún caldo de pollo poco antes de cocinar al final de unos 10 minutos.