



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

عدسة حساء بإجراء كباب Kebabçı Usulü Mercimek Çorbası



١ كوب ماء عدس
١ عدد بطاطس متوسطة
١ عدد بصل جاف متوسط
١ عدد جزر متوسط
١ من فنجان قهوة
١ ملعقة حساء طحينة
٠.١ ملعقة حساء نعنع
١ ملعقة حلو معجون
١ ملعقة حساء معجون
١ ملعقة حساء ملح
١ ملعقة حلو فلفل
١ من كوب ماء ميا

- # يتم غسل وسلالة العدس , يقطع البصل والبطاطا و الجزر يفضل أن يكون كل ما في طنجرة الضغط بإضافة ٥ أكواب من الماء هريس العدس حتى يغلي
- # ويوضع زيت سائل والطحين في وقدر آخر , يشوي على نار المتوسطة حتى ذهاب رائحة الطحين
- # ويضاف عليها ١ كوب ماء حار فلفل مسحوق ومعجون طماطم
- # عندما تطبخ معجون طماطم يضاف نعناع وفلفل أسود
- # في هذا الأثناء مغلي العدس وخضروات يأتي على حالة مع صفق أو مع خلاطة
- # وهذا الخلطة يخلط ويضاف تدريجاً على مخلط نعناع ويوضع عليها ١ كوب ماء من مياء اللحم و٣ أكواب ماء طبيعي
- # عندما يبدأ في غليان , تغلى على نار المخفض بـ ٥ دقائق
- # وتقدم خدمة بمثابة حارة

ملاحظة: أيضاً يمكن طبخ هذا الشربة بدون استخدام الجزر , إذا لم تضع الجزر , مغلي الماء يضع ١ كوب ناقص