



## عدسة حساء بإجراء كتاب

Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası



- 1 كوب ماء عدس
- 1 عدد بطاطس متوسط
- 1 عدد بصل جاف
- 1 عدد جزر متوسط
- 1 من فنجان قهوة
- 1 ملعقة حساء طحينة
- 0.1 ملعقة حلو معجون
- 1 ملعقة حساء معجون
- 1 ملعقة حساء ملح
- 1 ملعقة حلو فلفل
- 1 من كوب ماء مياز

- # يتم غسل وسلامة العدس ، يقطع البصل والبطاطا و الجزر بفضل أن يكون كل ما في طنجرة الضغط بالإضافة ٥ أكواب من الماء هربس 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 الاتباع مغلى العدس وخضروات يأتي على حالة مع صفق أو مع خلاطة
- # وهذا الخليطة يخلط ويضاف تدريجًا على مخلط نعناع ويوضع عليها ١ كوب ماء من مياه اللحم و ٣ أكواب ماء طبيعي
- # عندما يبدأ في غليان ، تغلى على نار المخفض بـ ٥ دقائق
- # وتقدم خدمة بمثابة حارة

ملاحظة: أيضًا يمكن طبخ هذا الشربة بدون استخدام الجزر ، إذا لم تضع الجزر ، مغلى الماء يضع ١ كوب ناقص