شوربة العدسة مع المكرونة

Erişteli Mercimek Çorbası

٥.١كوب ماء من ع
٨ ملاعق سورية مر
٥.١كوب ماء من ش
٢ عدد بصل
٢ ملعقة ملح
٧ كوب من الماء
١ لوحة من ماء اللح

أولاً يغلي المكرونة
في الطرف الآخر يغلي عدس مع ١مع البصل
تمرير الشعريه من الماء البارد
الباقي ١بصل تقطع للأكل, ويشوي بالزيت حتى تصبح وردي
يضاف عليه الشعريه والعدس وتخلط
وفي النهاية توضع ماء حار , ملح ولوحة من ماء لحم حتى يغلي
تقدم هو حاراً

ملاحظة : مرغوب فيه, توضع فيه ١٠٠غرام من عجل مع البصل