



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Schwarze Blitzsuppe

Kara Şimşek



2 Gläser grüne Linsen
2 EL Margarine
1 EL Tomatenmark
2 Spitzpaprika
2 mittel grosse Zwiebel
1 KL Salz

Am Vorabend die Linsen säubern, waschen und mit so viel Wasser befüllen bis es einen fingerbreit mit Wasser übersteht. Am Folgetag mit dem gleichen Wasser weich kochen.

Bei mittlerer Stufe in einen Topf Margarine zerlassen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben. Die Zwiebel glasig dünsten, danach klein geschnittene Paprika und Tomatenmark hinzugeben.

Wenn die Paprika weich gedünstet sind, dann die Linsen samt der Einweichflüssigkeit hineinfüllen und Salz einstreuen.

Bei mittlerer Stufe 20 Minuten kochen und heiss servieren.

Tipp: Schwarze Blitzsuppe wird sehr oft in der Soldatenmenage zu sehen sein.