



Gesoßte Linsensuppe

Terbiyeli Mercimek Çorbası



1 Glas rote Linsen
2 Kartoffeln
1 Karotte
1 Zwiebel
2 Gläser Milch
1 Zitrone entsaftet
1 Ei Mehl
2 Dessertlöffel Salz
5 Gläser Wasser
2 EL Öl

- # Linsen, Kartoffel, Zwiebel und Karotte mit der Beigabe von 5 Gläser Wasser im Schnellkochtopf kochen.
- # Die gekochten Linsen und Gemüse entweder in einem Sieb abtropfen oder mit einem Stabmixer zu Püre verarbeiten.
- # Milch, Zitronensaft, ein Löffel Mehl und Salz verquirlen.
- # Um eine lauwarme Sauce zu erhalten aus der Linsenmischung einen Schöpfloffel in die Milchsauce geben.
- # Langsam beide Mischungen zusammenmischen und am Schluß Öl dazugeben.
- # Warm servieren.

Tipp: In die Soße kann nach Wunsch ein Ei hinzugefügt werden.