



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Asado sopa de lentejas

Kavurma Mercimek Çorbası



- 1 vaso de lentejas rojas
- 1 cebolla mediana
- 1 zanahoria grande
- 1 apio, de tamaño medio
- 1 papa mediana
- El jugo de medio limón
- 1/3 vaso de aceite vegetal
- 3 dientes de ajo
- 3 cucharadas de arroz
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimienta negro
- 2 cucharadita de sal
- 8 vaso de caldo o agua

# Hervir la lenteja con 4 vaso de agua, hasta que se convierte en puré.

# Ponga el aceite vegetal en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir la cebolla en rodajas, densamente zanahoria rallada, apio y patatas, respectivamente, con RET 5 minutos después de añadir cada uno de los ingredientes. Y luego, asado de la mezcla.

# Agregar el finamente cortada en cuadritos dientes de ajo, lavar y tensas en el arroz tostado verduras, asados y por un tiempo más.

# Agregue el cocido de lentejas y jugo de limón sobre él.

# Cuando la mezcla se convierte en homogénea, agregar comino, pimienta negro, sal y 8 vaso de caldo en ella.

# Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, cocinar por 5 minutos más y después de sacarlo de la estufa.

# Servir caliente.

**Nota:** Si usted hace que la sopa más colorido, puede utilizar 1 cucharada de pasta de pimienta mientras que asar las verduras.