



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

---

## Roja sopa de lentejas salsa de limón

Terbiyeli Mercimek Çorbası



1 vaso de lentejas roja  
2 patatas  
1 zanahoria  
1 cebolla  
2 vaso de leche  
Jugo de un limón  
1 cucharada de harina  
2 cucharadita de sal  
5 vaso de agua  
2 cucharadas de aceite vegetal

- # Hervir la mezcla de rojo de lentejas, papas, cebolla y zanahoria con 5 tazas de agua en la olla a presión.
- # Fuga de la mezcla, o mezcla de ellos para obtener como puré.
- # Batir la mezcla de la leche, el jugo de limón, 1 cucharada de harina y la sal en un tazón separado.
- # Tome 1 cucharón de la mezcla de lentejas y vierta la mezcla en la leche para que sea tibia.
- # Obtener las mezclas junto lentamente, agregar aceite.
- # Cocine a fuego medio hasta que comience a hervir.
- # Sirva caliente.

Nota: Puede agregar 1 huevo en la mezcla láctea, si lo desea.