



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Éclair Noir

Kara Şimşek



2 tasses de lentilles vertes
2 cuillères à soupe de margarine
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 piments vert
2 oignons moyen
1 cuillère à café de sel

- # Nettoyez les lentilles dès la veille, lavez, puis mouillez avec de l'eau propre. Le lendemain, laissez cuire avec la même eau.
- # Mettez de la margarine dans une casserole, rajoutez des oignons coupés finement. Laissez cuire puis rajoutez les piments coupés finement et de la pâte de tomates.
- # Quand les piments deviennent mous, rajoutez les lentilles avec l'eau qui va avec, puis du sel. Si l'eau est peu, rajoutez de l'eau selon votre volonté.
- # Laissez cuire à moyenne température pendant 20 minutes. Servez chaud.

N-B; Ce plat prend sa place régulièrement dans le menu des soldats.