



## Soupe d'Ezogelin Facile

Kolay Ezogelin Çorbası



- 1 tasse de lentilles rouges
- 1 tasse de boulgour
- 1 tasse de riz
- 1 tasse de nouilles
- 1 tasse de farine
- 1 tasse d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à soupe de menthe séchée
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à café de sel
- 1 gros oignon
- 10 tasses d'eau

# Mettez de l'huile et de la farine dans une cocotte-minutes. Faites cuire à moyenne température pendant 2-3 minutes.

# Rajoutez de la menthe, de la pâte de tomate, du poivron noir et du sel. Tournez encore quelques minutes.

# Rajoutez des nouilles, des lentilles lavés, du riz, du boulgour et un oignon haché finement.

# Rajoutez de l'eau puis mélangez.

# Fermez la cocotte-minute. Quand la douille sort à haute température, baissez le feu. Faites cuire encore 15 minutes.

# Servez chaud.

N-B; Servez directement quand la soupe est cuite.