



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.