



Soupe De Paça Aux Lentilles

Mercimekli Paça Çorbası



- 1 tasse de lentilles rouges
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 tomates
- 8 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à café de piment rouge moulu
- 2 cuillères à café de sel
- 8 tasses d'eau

- # Mettez dans une cocotte-minute, du beurre, de l'oignon haché finement et des lentilles lavés puis placez à moyenne température.
- # Faites cuire quelques minutes puis rajoutez 4 tasses d'eau. Fermez la cocotte-minute. Quand la douille sort, baissez la température puis laissez cuire encore 12 minutes.
- # Ouvrez la cocotte-minute, rajoutez des ails écrasés, des tomates râpés, du sel, du vinaigre et 4 tasses d'eau.
- # Faites cuire en mélangeant.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Vous pouvez rajouter des tomates râpés, du vinaigre, du poivron moulu et des ails hachés après la cuisson de la soupe.