



## Soupe Elvan Kiz

Elvan Kiz Çorbası



- 1 tasse de lentille rouge
- 2 pommes de terre moyenne
- 1 oignon sec
- 1 carotte
- 1 cuillère à café de sel
- 12 tasses d'eau
- Pour la sauce ;
- 1 oignon sec
- 1 carotte
- 1 tasse de café d'huile
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à thé de flocon de piment rouge
- 1 cuillère à thé de sel

- # Râpez les pommes de terre et les carottes. Coupez les oignons finement. Prenez dans une cocotte-minute.
- # Rajoutez les lentilles lavés, de l'eau et du sel. Fermez le couvercle.
- # Placez la cocotte-minute à haute température. Baissez la température quand la douille sort. Faites cuire environ 17 minutes.
- # Pour la sauce ; Coupez les ingrédients finement puis hachez les carottes finement.
- # Mettez de l'huile dans une poêle puis rajoutez les oignons. Faites cuire jusqu'à qu'ils deviennent transparents. Rajoutez les carottes puis tournez jusqu'à que la couleur sort.
- # Rajoutez de la farine, du flocon de piment rouge et du poivron noir.
- # Versez dans le mélange de lentille qui est en train de cuire. Faites cuire à moyenne température.
- # Servez chaud.

N-B; Cette soupe ne passe pas au mixer.