



Soupe aux Lentilles a la Façon Kebab

Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası



1 tasse de lentilles
1 pomme de terre de taille moyenne
1 oignon de taille moyenne
1 carotte moyenne
1 tasse de café d'huile végétale
Une cuillère à soupe de farine
1,5 cuillère à soupe de menthe séchée
1 cuillère à café de sauce de piment rouge
1 cuillère à soupe sauce de tomate
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 tasse de bouillon de bœuf

Lavez les lentilles, coupez l'oignon, la pomme de terre et la carotte. Mettez tous les ingrédients dans une cocotte-minute en ajoutant 5 verres d'eau. Laissez bouillir jusqu'à ce que les lentilles deviennent de la purée.
Mettez dans une autre casserole de l'huile végétale et de la farine. Laissez cuire jusqu'à ce que l'odeur de la farine disparaisse.

Ajoutez de la sauce tomate et de piment rouge écrasé dans l'eau chaude.

Quand la sauce est cuite, ajoutez de la menthe séchée et du poivre noir.

Pendant ce temps, battez les lentilles bouillies et les légumes dans un robot pour obtenir une purée.

Ajoutez ce mélange dans l'autre mélange à la menthe. Ajoutez 1 verre de bouillon de bœuf et 3 verres d'eau.

Quand elle bouillie, baissez la température et laissez bouillir encore 5 minutes. Servez chaud.

N-B: Vous pouvez réaliser cette soupe sans ajouter de carotte. Si vous ne mettez pas de carotte, enlevez 1 verre d'eau.