



Soupe Aux Lentilles Grillés

Kavurma Mercimek Çorbası



- 1 tasse de lentilles rouges
- 1 oignon moyen
- 1 carotte
- 1 céleri
- 1 pomme de terre de taille moyenne
- ½ jus de citron
- 3 gousses d'ail
- 1 tasse à café de riz
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 2 cuillère à café de sel
- 8 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau
- 1 tasse à thé d'huile végétale

Laissez bouillir les lentilles avec 4 tasses d'eau.

Mettez dans une casserole, de l'huile végétale. Quand elle chauffe, rajoutez avec cinq minutes d'intervalle, de l'oignon, une carotte râpé avec la grande partie de la râpe, du céleri et de une pomme de terre. Laissez cuire l'ensemble.

Mettez sur les légumes cuit, des gousses d'ail haché finement et du riz lavé et filtré. Tournez quelques fois l'ensemble.

Rajoutez les lentilles bouillies et du jus de citron.

Quand tous les ingrédients sont mélangés, rajoutez du cumin, du poivron noir, du sel et 8 tasses de bouillon de bœuf.

Quand la soupe est au point de bouillir, réglez le four à basse température. Laissez cuire encore 5 minutes puis retirez du feu.

Servez chaud.

N-B: Si vous voulez que les légumes soient colorés, rajoutez 1 cuillère à soupe de pâte de tomate lors de la cuisson des légumes.