



Soupe aux Lentilles Chevronnés

Terbiyeli Mercimek Çorbası



- 1 tasse d'eau lentilles rouges
- 2 morceaux de pommes de terre
- 1 carotte,
- 1 oignon
- 2 tasses de lait
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 5 tasses d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Faites bouillir dans une cocotte-minute les lentilles, la carotte et l'oignon avec 5 verres d'eau.
- # Filtrez les légumes et les lentilles bouillis, puis battez-les dans un robot pour obtenir de la purée.
- # De l'autre côté, mélangez dans un bol le lait avec du jus de citron, 1 cuillère à soupe de farine et du sel.
- # Rajoutez 1 grande cuillère de mélange de lentille dans le mélange de lait pour qu'elle devienne tiède.
- # Rassemblez les deux mélanges tout doucement puis rajoutez de l'huile.
- # Laissez bouillir dans une température moyenne.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez rajouter selon la volonté 1 oeuf dans le mélange de lait.