



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe de Lentille aux Nouilles

Erişteli Mercimek Çorbası



1,5 tasse de lentilles verte
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 tasse de nouilles
2 oignons
2 cuillères à café de sel
7 tasses d'eau
1 bouillon de viande rouge

- # Faites bouillir les nouilles
- # Puis faites bouillir d'un autre coté les oignons avec les lentilles.
- # Rincez les nouilles dans l'eau fraîche.
- # Coupez les oignons puis laissez cuire jusqu'à qu'elles deviennent rose.
- # Rajoutez les nouilles et les lentilles, puis mélangez.
- # Enfin, rajoutez de l'eau chaude et du bouillon de viande rouge, puis laissez bouillir.
- # Servez chaud.

N-B : Selon la volonté, vous pouvez rajoutez 100 gr. De viande de bœuf.