



Soupe Aux Lentilles

Mercimek Çorbası



- 1 tasse de lentilles rouges
- 1 oignon moyen
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 4 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de cumin
- 2 tasses de lait
- 6 tasses d'eau
- ½ cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans une casserole, les lentilles, les oignons finement haché, des carottes râpées et 6 tasses d'eau. Laissez cuire jusqu'à que les lentilles perdent leur forme.
- # Rajoutez des ails battues, de l'huile, du lait chaud, du cumin, du poivre noir et du sel. Mélangez le contenu.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, baissez la température, laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du feu.
- # Mettez dans les bols, saupoudrez du cumin puis ramenez à table.

N-B: Si le lait est chaud lors du rajout à la soupe, il ne se coupera pas.