



Nero Fulmune

Kara Şimşek



2 bicchieri di lenticchie verdi
2 cucchiai di margarina
1 cucchiaio di salsa
2 pepe italiane
2 cipolle
1 cucchiaino di sale

- # Lenticchie si puliscono e si lavano poi si mette nell'acqua e il giorno dopo si bollisce con l'acqua la stessa.
- # Nella pentola si mette la margarina e dopo aver sciolto si aggiungono le cipolle . E si arrossiscono poi si aggiungono pepe tagliate insieme con salsa.
- # Dopo aver ammorbidente si aggiunge lenticchie insieme con liquido se l'acqua viene poca si può aggiungere .
- # Poi si cucina circa per 20 minuti e si servirsi in caldo.

Nota: Nero fulmine è una ricetta famosa tra dei militari.