



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Nero Fulmune

Kara Şimşek



2 bicchieri di lenticchie verdi
2 cucchiari di margarine
1 cucchiaino 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 bolisce 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 ammorbidato 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.