



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

Minestrone di Paca con Lenticchie

Mercimekli Paça Çorbası



1 bicchiere di lenticchierosse
1 cipolla
1 cucchiaio di burro
2 pomodori
8 spicchi d'aglio
3 cucchiaini di sottaceto
1 cucchiaino di pepe rosse
2 cucchiaini di sale
8 bicchieri d'acqua

Nella pentola a pressione si mettono burro cipolla macinata e lenticchie e si inserisce sul fuoco medio.

Si arrossiscono circa per qualche minuti dopo si aggiunge 4 bicchieri d'acqua. E si coperta il coperchio poi si cucina circa per 12 minuti.

Dopo si apre il coperchio e si aggiungono aglio pestato pomodoro grattugiato sale sottaceto e 4 bicchieri d'acqua calda.

Si cucina con miscelare finchè per una schiumata.

Servirsi in caldo.

Nota: Pomodoro grattugiato sottaceto pepe ed aglio si possono aggiungere anche dopo ha cucinato minestrone.