



## Minestrone di Ragazza Elvan

Elvan Kız Çorbası



1 bicchiere di lenticchie rosse  
2 patate  
1 cipolla  
1 carota  
Per lo sugo;  
1 cipolla  
1 carota  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 cucchiaio di farina  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale

# Le patate e carote si sbucciano e grattugiano. La cipolla si taglia in fine. Dopo si mettono nella pentola a pressionata.

# Alla sopra si aggiungono lenticchie lavate acqua e sale poi il coperchio si coperta.

# La pentola si mette sul fuoco e si cucina circa per 17 minuti.

# Per i materiali di sugo: la cipolla si taglia in fine. Carota si grattugia in fine.

# Nella padella si mette olio vegetale e si aggiunge cipolla e si arrossisce finche diventano trasparente. Dopo si aggiungono carota e si arrossisce finche cambia il colore.

# Si aggiungono farina pepe nero e peperoncino a rosso.

# La miscelata si aggiunge dentro pentola. Si cucina per ina schiumata.

# Servirsi in caldo.

**Nota:** Questa minestrone non si fa passare dal blender.