



Minestrone di Ragazza Elvan

Elvan Kız Çorbasi



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 finché diventano trasparente. Dopo si aggiungono carota e si arrossisce finché cambia il colore.
- # Si aggiungono farina pepe nero e peperoncino a rosso.
- # La miscelata si aggiunge dentro pentola. Si cucina per una schiumata.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa minestrone non si fa passare dal blender.