



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

Minestrone di Lenticchie Secondo Stile Kebab

Kebabçı Usulü Mercimek Çorbası



1 bicchiere di lenticchie
1 patata media
1 cipolla media secca
1 carota media
1 tazza d'olio vegetale
1 cucchiaio di farina
1,5 cucchiaio di menta secca
1 cucchiaino salsa di pepe
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 bicchiere di brodo

Prima si lavano le lenticchie e si filtrano, poi si tagliano cipolla patata e carote. poi i questi in una ciotola a pressione si cuocano per 5 minuti fino a le lenticchie diventaranno pure'.

Si mettono olio e farina in un'altra ciotola. e si arrostano finche va via il puzzo di farina.

E sopra si mettono 1 bicchiere d'acqua calda e salsa di pomodoro e pepe

Dopo aver cucinato la salsa si aggiungono menta e pepenero.

In questo momento le lenticchie bollite si miscelano con un miscelatore e diventano liscio e perfetto.

Questa miscela si aggiunge piano piano con mescolando nella miscela di menta, sopra si aggiungono 1 bicchiere di brodo e 1 bicchiere d'acqua naturale.

Dopo il momento di bollimento si bollisce ancora per 5 minuti con fuoco basso.

Nota: Questa minestrone si puo' cucinare anche senza usare la carota. se non si mette la carota quindi l'acqua di bollimento si mette 1 bicchiere di meno.