



Minestrone di Lenticchie Secondo Stile Kebab

Kebapçı 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 cucchialino salsa di pepe
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaio di sale
1 cucchialino 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 diventaranoo 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.