



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

Minestrone di Lenticchie Filtrato

Süzme Mercimek Çorbası



1 bicchiere lenticchie rosse
1 cipolla secca media
1 carota media
1 cucchiaino di farina
2 cucchiaini di burro
7 cucchiaini di brodo
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiaini di sale
Per la sopra;
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Nella pentola si mettono 7 bicchieri di brodo. Sopra si aggiungono le cipolle tagliate, carote tagliate e lenticchie.
- # Finchè i materiali aggiunti si morbidiscono e si perdono i colori si bolliscono.
- # La miscelata si fa passarsi dal filtro. Quelli che sono rimasti si fanno passare dal filtro. Con schiacciare dietro del cucchiaino.
- # Il burro si mette nella pentola e poi si inscerisce sul fuoco mediio. Sopra si aggiunge la farina si cucina con miscelare sempre con forchetta oppure con miscelatore.
- # Sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua. Si miscela velocemente. Poi si aggiunge la miscelata di lenticchie.
- # L'ultimamente si aggiunge la sale. Si cucina sul fuoco finchè arriva nel momento di bollimento.
- # Poi il fuoco si trasforma al basso. Si cucina circa 10 minuti conb miscelare.
- # Si servirsi in caldo nelle tazze oppure negli piatti di minestrone. Sopra si aggiunge il peperoncino a rosso . se volendo si mette il pane arrossito.

Nota: Il minestrone di lenticchie filtrato , esite quasi in tutti menu dei ristoranti.