



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

Minestrone di Lenticchie Arrossite

Kavurma Mercimek Çorbası



1 bicchiere di lenticchie a rosse
1 cipolla secca media
1 carote grossa
1 sedano medio
1 patata media
Mezzo succo di limone
3 spicchi di aglio
1 tazzina di caffè riso
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
8 bicchieri di brodo oppure l'acqua
1 bicchierino d'olio vegetale

Primamente lenticchie si bolliscono insieme con 4 bicchieri d'acqua.
Nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate, la carota grattugiata, sedano e patata. Questi si arrossiscono.
Sopra delle verdure arrosite si aggiungono aglio pestato e riso filtrato, si miscelano per qualche volta.
Sopra si aggiungono lenticchie bolite e succo di limone.
Dopo aver miscolato tutti gli ingredienti si aggiungono cumino, pepenero e sale. Poi si aggiunge 8 bicchieri di brodo.
Quando il minestrone arriva il momento di bollimento il fuoco si trasforma al basso. Si cucina ancora per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di far vedersi minestrone colorato allora nel momento di bollimento delle verdure si può aggiungere un cucchiaino salsa di pepe.