



Minestrone di Lenticchie Arrossite

Kavurma Mercimek Çorbasi



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 cucchiani 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 qualchè volta.
- # Sopra si aggiungono lenticchie bolite e succo di limone.
- # Dopo aver miscelato 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 alora nel momento di bollimento delle verdure si può aggiungere un cucchiaio salsa di pepe.