



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

Minestrone di Lenticchie Condito

Terbiyeli Mercimek Çorbası



1 bicchieri lenticchie rosse
2 patate
1 carota
1 cipolla secca
2 bicchieri di latte
1 succo di limone
1 cucchiaio di farina
2 cucchiaini di sale
5 bicchieri d'acqua
2 cucchiari d'olio vegetale

- # Lenticchie , carote e patata si bolliscono nella pentola a pressioe con 5 bicchieri d'acqua.
- # Lenticchie bollite e le verdure si filtrano dall'acqua e poi con miscelatore si diventano come pure'.
- # Dall'altra parte si miscelano latte , succo di limone 1 cucchiaio di farina e sale.
- # Dalla miscela di lenticchie si aggiunge 1 mestolo alla miscela di latte. Così condito si può frescare.
- # Poi piano piano si mescolano tutte due miscele e si aggiunge l'olio.
- # E si cuoca sul fuoco medio fino a bollire.
- # E si fa servire caldo

Nota: Se volento si può aggiungere l'uova al condito.