



## 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 cucchiani di sale  
5 bicchieri d'acqua  
2 cucchiani 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 lattea. Così condito si puo' 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 puo' aggiungere l'uova al condito.