



## Minestrone di Lenticchie

Mercimek Çorbasi



1 bicchiere di lenticchie rosse  
1 cipolla media secca  
2 spicchi aglio  
1 carota  
4 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchiaino di cumino  
2 bicchieri di latte  
6 bicchieri d'acqua  
Mezzo cucchiaino di pepnero  
1 cucchiaino di sale

# Nella pentola si mettono lenticchie lavate , cipolla macinata finemente , carote grattugiato e 6 bicchieri d'acqua. Si cucina finchè le lenticchie si cambia a colore.

# Sopra si aggiunge aglio , olio vegetale, latte caldo, cumino , pepenero e sale si rimescolano.

# Quando arriva al momento di bollimento il fuoco si bassae si continua ancora a cucinare per 5 minuti e poi si leva dal fuoco .

# Si mette nelle taza da servire sopra si pizica il cumino e si porta al tavolo.

Nota: Nel momento di aggiungere latte se sarà caldo è non diventa solido.