



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Блюдо из чечевицы (Черная молния)

Kara Şimşek



2 стакана зеленой чечевицы
2 ст. л. маргарина
1 ст. л. томатной пасты
2 шт. зеленого перца
2 средние луковицы
1 ч. л. соли

С вечера чечевицу перебрать, помыть и замочить в чистой воде. На следующий день сварить в этой же воде.

В кастрюлю положить маргарин, когда он на среднем огне расплавится добавить мелко порезанный лук, пассировать до прозрачности. Затем добавить мелко порезанный перец и томатную пасту.

Когда перец станет мягким, добавить сваренную чечевицу вместе с водой в которой она варилась, посолить. Если воды мало, можно добавить.

Готовить на среднем огне 20 минут, подавать горячим.

Это блюдо часто готовят в солдатам в армии.