



## 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.