



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

Чечевичный Суп Кебабчи Усулу

Kebabçı Usulü Mercimek Çorbası



- 1 стакан чечевицы
- 1 картофель средней величины
- 1 луковица средней величины
- 1 морковь средней величины
- 1 кофейная чашечка растительного масла
- 1 стол.ложка муки
- 1,5 стол. ложки сухой мяты
- 1 б.чайная ложка пасты из свежего перца
- 1 б.чайная ложка томатной пасты
- 1 стол.ложка соли
- 1 б.чайн.ложка черного перца
- 1 стакан мясного бульёна

Чечевицу промыть, воду слить, порезать картофель и морковь. Всё положить в скороварку добавив 5 стаканов воды и варить пока чечевица не станет как пюре.

В другую кастрюлю налить раст.масло, положить муку и поджарить на среднем огне пока не пройдет запах муки.

Добавить пасту свежего перца и томатную пасту разбавленные в 1 стакане горячей воды.

Посыпать сухой мяты и чёрного перца когда паста достаточно поварится.

Сваренную чечевицу с овощами измельчить миксером для получения пюре без комочков.

Эту массу понемногу помешивая добавить во второе пюре с мятой. После долить 1 стакан бульёна и 3 стакана воды.

После того как закипит убавить огонь и варить еще 5 минут. Подавать горячим.

Этот суп можно варить и без моркови. Тогда нужно добавлять воды для варки на 1 стакан меньше.