



Чечевичный Суп Кебабчи Усулу

Keşapçı 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 сковорку 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 комочеков.

Эту массу понемногу помешивая добавить во второе пюре с мяты. 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.