



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

Чечевиный Суп Кавурма

Kavurma Mercimek Çorbası



1 стакан красной чечевицы
1 средний репч.лук
1 морковь
1 сельдерей
1 картофель
Сок половины лимона
3 дольки чеснока
Пол стакана риса
1 чайн.ложка тмина
1 чайн.ложка чёрного перца
2 чайн.ложки соли
8 стаканов воды или мясн.бульёна
Пол стакана раст.масла

- # Чечевицу сварить в 4 стаканах воды.
- # В кастрюлю налить раст.масло,разогреть и через каждые 5 минут, поочерёдно бросать сначала мелко рубленый лук, затем крупно натёртые морковь, картофель и сельдерей.
- # Бросить мелко рубленый чеснок, варёный и промытый рис, помешать.
- # Добавить варёную чечевицу и лимон.сок.
- # Помешать, посыпать соль, чёрн.перец, тмин и долить 8 стаканов бульёна.
- # Когда суп закипит, убавить огонь, поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Подавать горячим.

Для того, чтобы суп был яркого цвета, овощи можно обжаривать с пастой свежего перца.