



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

---

## 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 рубленный лук, затем крупно натёртые морковь, картофель и сельдерей.

# Бросить мелко рубленный 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.