



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

Чечевичный Суп с Лапшой

Erişte Mercimek Çorbası



1,5 стаканов зелёной чечевицы
8 стол.ложки раст.масла
1,5 стакана лапши
2 луковицы
2 чайн.ложки соли
7 стаканов воды
1 кубик мяс.бульёна

- # Прежде всего отварить лапшу.
- # Отдельно, так же сварить чечевицу и 1 луковицу.
- # Лапшу промыть под холодной водой.
- # Порезать вторую луковицу и поджарить на масле до розоватого цвета.
- # Добавить чечевицу и лапшу, помешать.
- # После долить горячей воды, посолить и бросить кубик бульёна. Немного поварить.
- # Подавать горячим.

По желанию, можно добавить вместе с луком 100гр.фарша.