



Чечевичный Суп

Mercimek Çorbası



1 стакан красной чечевицы
1 репч.лук
2 дольки чеснока
1 морковь
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка тмина
2 стакана молока
6 стаканов воды
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
1 чайн.ложка соли

- # В кастрюлю положить мытую чечевицу, мелко порезанный лук, натёртую на тёрке морковь и залить 6 стаканов воды. Варить пока не развариться чечевица.
- # Добавить толчёный чеснок, раст.масло, горячее молоко, тмин, чёрн.перец и соль, помешать.
- # Довести до кипения, убавить огонь, поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Суп разлить по тарелкам, посыпать тмин и подавать к столу.

Если в суп налить холодное молоко, он может свернуться.