

شوربة العدس

المقادير :

- ½ كيلو عدس أحمر
- 1 بصلة مقطعة
- ½ كوب زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- فلفل أبيض
- ½ كوب شعيرية

طريقة التحضير :

- قم بتسخين الزيت في قدر على النار ثم أضف البصل وقلبه إلى أن يذبل قليلا، بعدها اضف العدس مع البصل.
- بعد ذلك نضيف التوابل الملح، الكركم، الفلفل الأبيض والكمون بحسب الرغبة مع 1 لتر من الماء واخلط هذه المكونات جيدا إلى أن يبدأ في الغليان.
- بعد ذلك قم بإزالة الرغوة التي تكونت على السطح، بواسطة ملعقة كبيرة، ثم اترك العدس على النار حتى يمتص الماء.
- بعد ذلك نقوم ادعك العدس بواسطة ملعقة خشبية لكي يطحن قليلا، وثم أضف 1 لتر من الماء وأخلطه جيدا واتركه على النار إلى أن يتخن.
- بعد ذلك نضيف الشعيرية إلى الشوربة نخلطها قليلا مع العدس ونترك الكل على النار لمدة 5 دقائق، في هذه الأثناء نحضر صلصة للتزيين مكونة من الفلفل الأحمر الحار أو الحلو مع زيت الزيتون نخلطهما مع بعض حتى تتكون صلصة متوازنة.
- ترفع الشوربة عن النار وتسكب في طبق التقديم وتزين بالصلصة التي حضرته من قبل.

الف صحة !