

شوربة العدس بالخضار

المقادير:

- 1 كوب عدس أحمر مجروش
- 1 بصلة، مقطعة
- 1 حبة جزر، مقطع
- 1 فص ثوم
- 1 حبة بطاطس، مقطع
- 1 مكعب مرق دجاج
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 ½ لتر ماء

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن القليل من زيت الزيتون على نار متوسطة ثم يضاف البصل والثوم والبطاطس والجزر والعدس وتقلي المكونات.
2. يضاف المرق والكمون والملح والماء وتترك المقادير على النار لحوالي 45 دقيقة حتى تغلي.
3. توضع الشوربة في الخلاط الكهربائي وتخلط ثم تعاد الى القدر وتطهى حتى الغليان لمدة 10 دقائق.
4. تسكب الشوربة في أطباق للتقديم وتقدم ساخنة.