

حساء العدس والجزر



المقادير (تكفي لشخصين) :

300 غراماً من الجزر المقشّر والمقطّع إلى قطع صغيرة .

60 غراماً من العدس الأحمر المجروش .

750 مليلتراً من مرق الخضّر .

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة اليابسة .

ملح وبهار أسود حسب الرغبة .

ملعقتان كبيرتان من الكريما الحامضة الجاهزة .

ربع ملعقة صغيرة من بذور الكزبرة المسحوقة.

طريقة التحضير:

- 1- في قدر توضع على النار، تُضاف قطع الجزر مع العدس الأحمر المجروش ومرق الخضر ومسحوق الكزبرة اليابسة والملح والبهار الأسود. يُغلى هذا المزيج لمدة 25 دقيقة، وذلك حتى يصبح الجزر طرياً.
- 2- يُضاف الحساء إلى الخلّاط الكهربائي، ويُمّطحن حتى يتشكّل مزيج ناعم.
- 3- يُقدّم هذا الطبق، مزيّناً بالكريما الحامضة وبذور الكزبرة المسحوقة.