

شوربة الحمص والعدس



الكمية تكفي 6 أشخاص

مدة التحضير: 15 دقيقة

مدة الطهو: 45 دقيقة

المقادير:

زيت زيتون: 30 مل

بصل مفروم: حبة واحدة

كرفس مفروم: ضلعان

جزر مفروم: حبتان

زنجبيل مطحون: 5 مل

قرفة: 5 مل

ملح: 8 غرامات

فلفل أسود: 3 غرامات

عدس 230 غراماً

ماء: لتر ونصف اللتر

بندورة مقطعة: 300 غرام

حمص مسلوق: 425 غراماً

كزبرة مفرومة: 50 غراماً.

طريقة التحضير:

يوضع زيت الزيتون في قدر كبيرة على نار هادئة. يضاف إليه البصل والكرفس والجزر، وتقلب حتى تصبح طرية، أي لنحو 10 دقائق. يضاف الزنجبيل والقرفة والملح والفلفل والعدس. ثمّ الماء والبندورة، ويترك المزيج على النار حتى الغليان.

تغطى القدر جزئياً وتخفف النار وتترك الشورية لمدة 25 أو 30 دقيقة حتى ينضج العدس، ثمّ تنقل إلى خلاط آلي وتخفق، ثمّ توضع على النار مجدداً ويضاف إليها الحمص وتغلى لمدة خمس دقائق.