

شوربة العدس المصرية

Posted on 2018, 9 أكتوبر



Category: [الشوربات](#)

: بواسطة

شوربة العدس، من أنواع الشوربات الشهيرة ولها طريقة مختلفة، ولها طرق متعدد للتحضير لكن الطريقة المصرية مختلفة ومشهورة إليك الطريقة

مقادير شوربة العدس المصرية

- كيلو عدس أصفر 1/2
- كوب من الماء 2
- بصلة كبيرة مقشرة ومقطعة
- جزرة كبيرة مقشرة ومقطعة

- ثمرة بطاطس كبيرة مقشرة ومقطعة

طريقة تحضير شوربة العدس

- يغسل العدس ونصفيه جيداً من الماء، ثم نضعه على النار مع كمية الماء المجهزة
- نضيف البصل والجزر والبطاطس والثوم إلى الماء على النار، ونتركهم جميعاً حتى ينضج الخضار والعدس
- عند التأكد من تمام نضج الطعام نرفعه عن النار ونضعه في "الخلاط" الكهربائي، ونضربهم جيداً سوياً حتى يتحولوا لسائل
- نضع السمطة على النار ونضيف إليها الخليط الذي تم ضربه في الخلاط، ونضيف إليهم الكمون والملح والكزبرة ومعلقة الدجاج ونتركهم على النار حتى تصل الشوربة لمرحلة الغليان
- يمكن تحمير بعض الشعيرية وإضافتها للشوربة مع قليل من البقدونس