

طريقة عمل شوربة العدس السعودية

Posted on 2019 ,22 أبريل



Category: [المطبخ السعودي](#)

: بواسطة

شوربة العدس السعودية تصلح للتقديم في عزائم شهر رمضان، كما أنها من الوجبات اللذيذة وسهلة التحضير.

مكونات شوربة العدس السعودية

- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2
- حبة بصل متوسطة الحجم، مفروم ناعم
- حبة بطاطس مفرومة ناعمة
- ملعقة صغيرة كمون
- ملح
- فلفل أسود
- مكعب مرقة دجاج
- كوب عدس أحمر
- كوب ماء 6

طريقة شوربة العدس السعودية

1. نغسل العدس ونصفيه.
2. نسخن الزيت ونقلي البصل والبطاطس والجزر حتى يصبح البصل ذهبي اللون، ونرش عليه الكمون والملح والفلفل.
ونضيف مكعب المرق.
3. نضيف العدس والماء ونقلب وننتظر حتى يغلي المزيج.
4. نضرب الحساء في الخلاط، ونضعه في قدر على النار لدقيقتين ويقدم ساخنًا.