

מרק עדשים כתומות



- 1 בצל קצוץ
- 1 כף שמן זית
- 1 גזר מגורר בפומפייה דקה
- 250 גרם עדשים כתומות שטופות היטב
- 4 כוסות מים
- 1 כף רסק עגבניות אורגני
- עד 1 כף מלח גס
- פלפל שחור
- בערך כפית כמון (לפי הטעם)
- כפית פפריקה

מטגנים את הבצל והגזר בשמן זית למספר דקות.
מוסיפים את העדשים, המים, רסק העגבניות והתבלינים.
מרתחים תוך כדי ערבוב ואחר כך מבשלים על אש בינונית למשך כחצי שעה.
מערבבים מידי פעם, טועמים ומתקנים תיבול.

ב ת י א ב ו ן !!!

