

وصفة اليوم من مطبخ "نافذة مصر" : طريقة عمل " شوربة العدس بالمكرونة "



الأحد 12 يوليو 2015 12:07 م

فقرة " وصفة اليوم " مقدمة من " نافذة مصر " 25 رمضان و اليوم طريقة عمل :

" شوربة العدس بالمكرونة "

المقادير

- 3/4 كوب عدس احمر (بجبة)
- 3/4 كوب معكرونه حجم صغير أو قواقع
- 1 بصل مفرومة ناعم
- 1 فص ثوم مفروم ناعم
- 3 طماطم ، مقشرة ومقطعة قطع صغيرة
- 3 ملعقة كبيرة بقدونس مفرومين
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 مكعب مرقة خضار
- رشة ملح
- رشة فلفل اسود
- 1 ورق لوري

طريقة التحضير

١. يوضع الزيت في قدر على النار ثم يضاف البصل والثوم ويذبلو
٢. تضاف الطماطم على البصل ثم تغطى القدر وتترك على حرارة متوسطة 10 دقائق
٣. يضاف على القدر 5 كوب ماء ، ملح ، فلفل ، بقدونس ، مكعب مرقة الخضار وورقة اللوري والعدس وتترك حتى تغلي
٤. تضاف المعكرونه على العدس ثم تترك على النار 10 دقائق
٥. ترفع الشوربة عن النار ،تسكب في صحن التقديم ثم تقدم

و بالهناء و الشفاء