Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Традиционный турецкий суп из красной чечевицы

26 июня 2017 13:48 · https://open-cook.ru/recipes/traditsionnyj-turetskij-sup-iz-krasnoj-chechevitsy



В последней поездке в Стамбул я подсела на местный *суп из красной чечевицы*. Теперь я в поисках того самого вкуса! Во всех кафе, ресторанчиках и забегаловках для местных в меню **суп** будет под названием Çorba (в переводе это и есть суп). И подадут вам именно чечевичный суп. Он горячий, очень вкусный и немного острый. Даже сладости так не манили меня, как этот суп.

В поисках рецепта с "тем самым" вкусом я наткнулась на этот блог. Суп по рецепту из этого блога получился вкусным, но все же немного отличающимся от того, что нам подавали в Стамбуле.

Я не добавляла в суп картофель, т.к. идти за ним времени уже не было. Не думаю, что его наличие сильно повлияет на вкус или консистенцию.

Примерно на 6 порций:

- 500 гр красной **чечевицы**
- 1 средняя луковица
- 1 средняя морковка
- 1 средняя картошка
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст.л. томатной пасты
- 4 ст.л. растительного масла
- 70 гр сливочного масла
- 1 ч.л. сушеной мяты
- 1 ч.л. паприки
- соль по вкусу
- лимон

Чечевицу перед готовкой нужно промыть в воде.

Лук и морковь мелко порезать. Картофель тоже нарезать небольшими кубиками, если будете его использовать. Кастрюлю разогреть на сильном огне, налить растительное масло и прогреть его чуть-чуть. Обжарить в этом масле лук до слегка золотистого цвета. Добавить морковь и картофель, перемешать и еще пару минут обжаривать. Добавить измельченный чеснок.



Когда появится яркий чесночный запах, добавить томатную пасту и перемешать. Всыпать **чечевицу** и снова хорошенько перемешать.



Влить воду и на среднем огне (или чуть выше среднего) довести до кипения. Готовить под крышкой около 25 минут. По прошествии этого времени не забудьте попробовать чечевицу и картошку на готовность.



Когда *суп* будет готов, с помощью погружного блендера пюрировать его. Добавить по вкусу соли черного молотого перца.



Отдельно в маленькой эмалированной миске, сковородке или ковшике растопить сливочное масло. Добавить *паприку* и сушеную мяту, перемешать. Снять с огня.



Суп разлить по тарелкам, полить его немного соусом из паприки и мяты. Подавать с долькой лимона.



Прежде чем приступить к трапезе, выдавить в тарелку немного лимонного сока.



Можно украсить листиками свежей мяты, она добавит приятности супу. Также к этому супу лучше подать Лепешки, а не магазинный хлеб.



Это очень вкусно, попробуйте!

Приятного аппетита!

Комментарии: 13

 **Елизавета** # 08:02 14.11.2018

На диете самое то

>  **Гость** # 14:52 3.03.2019
>
> Я не кладу картофель и вместо паприки добавляю острый перец красный молотый и еще тимьян с мятой. суп действительно очень вкусный я часто его готовлю зимой.

 **Julia** # 12:27 8.02.2020

skolko vody ponadobistya?

>  **Анна Нечаева** # 16:31 8.02.2020
>
> А вот чтобы двухлитровая кастрюля наполнилась

 **Александра** # 11:22 15.04.2020

Спасибо большое за рецепт! Очень любила есть этот супчик в Турции. Попробовала приготовить по вашему рецепту. Получился один в один, как там готовят :)

 **Саша** # 17:35 26.04.2021

Приготовила ваш супчик. Он бесподобный. Мне и всей моей семье очень понравился. Благодарю!!!!

 **Максим** # 21:07 3.07.2021

Турки не добавляют картофель и морковь (

>  **Гость** # 18:12 11.12.2021
>
> Да, так и есть, лук тоже не добавляют

 **Марина** # 10:45 28.10.2021

Ещё как добавляют) поверьте...7лет ем чорбу)

Гость # 18:11 11.12.2021

Там вообще не должно быть ни лука ни моркови. Там помидоры обжариваются с чесноком.

Гость # 09:12 10.01.2023

Отличный рецепт! Самый лучший, спасибо!

Гость # 10:21 11.09.2023

В турции в такой супе Нет картошки и морковки, так что это подобие

> **Анна Нечаева** # 04:41 17.09.2023
>
> Частично вы правы, изначально он без картошки и морковки. Но я вот полтора года живу в Турции. Прекрасно они готовят его и с картошкой, и морковкой. Как домашние хозяйки так и в общепите.
