

## מרק עדשים כתומות

### מצרכים

- כף שמן זית
- בצל גדול קצוץ דק
- 2 שיני שום קצוצות
- 3 גזרים חתוכים לקוביות
- כוס עדשים כתומות

### תבלינים

- כף מרק עוף ללא מונוסודיום גלוטומאט
- מלח לפי הטעם. לשים לב כי גם המרק עוף מלוח
- רבע כפית פלפל לבן / שחור
- כפית כורכום

### אופן ההכנה

- לשים בסיר את שמן הזית ואת שאר המצרכים
- לתת טיגון קל של 2 דקות
- להוסיף תבלינים
- 2 ליטר מים לפחות
- לתת רתיחה
- להנמיך את האש ולבשל כ 40 דקות או עד קבלת מרקם סמיך
- לטעום ולתקן תיבול
- ניתן לסחוט חצי לימון לתוך המרק או בהגשה לפי טעם