

**روش تهیه سوپ عدس؛ غذای مجارستانی**

اصل این سوپ مربوط به کشور مجارستان است. مجاری‌ها این سوپ را به سنت خود در آستانه سال نو برای پول‌دار شدن در سال جدید می‌پزند.



اصل این سوپ مربوط به کشور مجارستان است. مجاری‌ها این سوپ را به سنت خود در آستانه سال نو برای پول‌دار شدن در سال جدید می‌پزند.

**مواد لازم برای هشت نفر:**

روغن زیتون: 2 قاشق غذاخوری  
 پیاز بزرگ: 2 عدد، نگینی خرد شود.  
 سیر خرد شده: یک قاشق چای‌خوری  
 هویج: 3 عدد، رنده شود.  
 ساقه کرفس: 2 عدد، خرد شود  
 گوجه فرنگی رنده شده: سه و نیم پیمانه  
 عدس خیس خورده: یک و نیم پیمانه  
 نمک: نصف قاشق چای‌خوری  
 فلفل: نصف قاشق چای‌خوری  
 سرکه سیب: سه چهارم پیمانه  
 برگ بو: 2 عدد  
 آب سوپ: 7 پیمانه  
 جعفری خرد شده: کمی  
 پودر پاپریکا: نصف قاشق چای‌خوری  
 پنیر پارمسان رنده شده: نصف پیمانه

**طرز تهیه:**

&8226#; در یک ظرف مناسب مقداری روغن ریخته و درون آن پیازها را تاحدی که تغییر رنگ دهند سرخ کرده، سپس سیر، پاپریکا، کرفس و هویج را به ظرف اضافه کرده و حدود 10 دقیقه آن‌ها را تفت دهید.

&8226#; گوجه فرنگی، آب مرغ، عدس؛ برگ بو، نمک و فلفل را به ظرف اضافه کرده و خوب هم بزنید.

&8226#; سرکه سیب را به مخلوط اضافه کرده و شعله را از کم به متوسط تغییر داده تا زمانی که جوش آید، سپس روی حرارت کم مخلوط را به مدت یک ساعت یا تا زمانی که عدس‌های آن نرم شوند بپزید.

&8226#; سوپ را در ظرف‌های مورد نظر ریخته و روی آن‌ها، جعفری خرد شده و پنیر پارمسان بریزید.