**طريقة تحضير شوربة العدس بالشعرية**

من أبرز الأكلات التي يفضلها الكثيرين في فصل الشتاء بالاخص هي شوربة العدس اللذيذة، ولكن هناك العديد من البنات والسيدات لا تتقن عمل شوربة العدس بالطريقة الصحيحة ويتم التساؤل على طريقة تحضير شوربة العدس بالشعرية وأيضا يتم التساؤل على المكونات الأساسية في تحضير شوربة العدس كل ما عليك هو متابعة المقال التالي للتعرف على التفاصيل.

**طريقة تحضير شوربة العدس بالشعرية**

تعتبر شوربة العدس من الاكلات الشعبية والمشهورة بشكل كبير في فصل الشتاء، ويتساءل العديد من الأشخاص على المكونات الأساسية في تحضير شوربة العدس بالطريقة الصحيحة لها، كل ما عليك تجهيز المكونات التالية:

* كوب من العدس الأصفر مغسول ومصفي جيداً.
* يتم تحضير حبة متوسطة من كل من الجزر، والبصل والطماطم والجزر.
* 5 فصوص من الثوم كبيرة الحجم، ملعقة صغيرة من التوابل التالية كمون، فلفل اسود، ملح حسب الرغبة.
* معلقه كبيرة من صلصة الطماطم، ونصف كوب من الشعيرية، وماء مغلي.

**خطوات تحضير شوربة العدس**

بعد التعرف على المكونات الأساسية في تجهيز طبق العدس المميز، لابد من التعرف على الخطوات الصحيحة، وهي كالتالي:

* في البداية يتم تحمير الشعرية إلى أن تصل إلي اللون الذهبي، ويتم تركها جانباً.
* يتم غسل العدس جيداً ويتم وضعه في وعاء على النار، ويتم إضافة البصل، والثوم، والبطاطس، والجزر إلى الوعاء.
* يتم وضع كمية مناسبة من الماء قد تصل إلي 2 كوب من الماء بحد أقصي.
* يتم ترك المكونات على نار متوسطة إلى أن يتم نضج الخضروات، بعدها يتم ضرب كافه المكونات بالهاند بلندر، أو باستخدام الخلاط الكهربائي.
* بعدها يتم وضع الشعرية التي تم تحميرها على الخليط، ويوضع كوب من الماء المغلي وتركها على النار لمدة خمس دقائق بحد أقصي، ويتم تقديمة ساخن بالف هنا.

**طريقة تحضير العيش التوست**

يعتبر العيش التوست من الذ المقبلات التي يمكن تناولها بجانب العدس، ولكن من الضروري تحضيرة بالطريقة الصحيحة مثل المطاعم، كل ما عليك اتباع الخطوات التالية:

* في البداية يتم تقطيع العيش الموجود لديك، ويفضل أن يكون عيش أبيض.
* ثم يتم تقليبه في ملعقة من الزيت أو معلقة من الزبدة، ويوضع في الفرن لمدة 10 دقائق لحين حصوله على اللون الذهبي، ويقدم ساخن.