רכיבים:

1 כוס עדשים כתומות

1 בצל גדול

3 שיני שום

1 גזר גדול

1 עגבנייה גדולה ובשלה

1 כפית זנגביל טרי ומגורר

5-6 כוסות מים

2 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. קוצצים את הבצל לקוביות דקות. מחממים את השמן בסיר ומטגנים הבצל.

2. קולפים את הגזר ופורסים לפרוסות דקות, קולפים וקוצצים את שיני השום ואת הזנגביל, חותכים את העגבנייה דק.

3. מוסיפים את החומרים לסיר עם הבצל ומערבבים.

4. שוטפים היטב את העדשים במים פושרים. מסננים את המים ובוררים (ממיינים) את העדשים.

5. מוסיפים את העדשים לסיר ומכסים במים. מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה.

6. מבשלים על אש נמוכה לעוד 40-50 דקות.