

## المكونات ل ٦ أشخاص

- ٢ بصل
- ٢ جزر
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ٢ ملعقة صغيرة كاري
- ٢٥٠ غ عدس
- ملح و فلفل
- ١ قطعة فليفة لون أحمر
- ١ خيار
- ٥٠ غ توت بري
- باقة بصل أخضر
- خمس أغصان شبت و بقدونس
- أربع معالق كبيرة عصير ليمون
- ١٥٠ مل خل التوت
- ملعقة صغيرة سكر

١. نقشر البصل ونقطعه مربعات صغيرة. نقشر الجزر ونغسله ويقطع ايضاً الى مربعات صغيرة. نضع الزيت في طنجرة حتى يسخن ونضيف له البصل و الكاري نضع العدس في ٧٥٠ مل من الماء ويطبخ على درجة حرارة متوسطة لمدة ربع ساعة. ثم يضاف له الجزر ويترك لمدة ١٠ دقائق  
نصفي العدس و الجزر من الماء ونضعه في طبق نضيف له الملح و الفلفل ويترك حتى يبرد

٢. نقطع الفليفة الحمراء ونغسلها ثم نقطعها الى مربعات صغيرة  
نغسل الخيار ونقطعه ايضاً الى مربعات صغيرة. نقطع التوت البري  
نغسل البصل الأخضر ويقطع الى حلقات صغيرة  
نغسل الشبت و البقدونس ويقطع بشكل ناعم

٣. نخلص عصير الليمون والخل مع قليل من الملح والفلفل و السكر  
ونضيفه للعدس والجزر مع خمس معالق كبيرة من زيت الزيتون  
ثم نضيف الفليفة و التوت البري والخيار والبصل والشبت والبقدونس  
ويخلط جيداً