



# Lentilha Reveillon

## INGREDIENTES

- 2 Xícaras de lentilhas
- 2 Batatas cortadas em cubos
- 1 Cenoura picada
- 1 Folha de louro
- 1/2 Cebola picada
- 1 Colher de café **Pimenta Síria Cípria**
- 1 Colher de café de **Bahrat Cípria**
- 2 Colheres de sopa de **Pimentão Vermelho desidratado Cípria**
- 3 Colheres de sopa de azeite
- 2 Dentes de alho picados
- Sal a gosto
- 2 Colheres de sopa de purê de tomate
- 1 Pitada de cravo e canela

## MODO DE PREPARO

Lavar a lentilha e colocar em uma panela com 4 xícara de água fria para cozinhar, com as cenouras e as batatas. Colocar os temperos: louro, o sal, a pimenta Síria, o Baharat e a polpa de tomate.

A parte, frite a cebola, o alho e o pimentão desidratado com 3 colheres de sopa de azeite e acrescente na lentilha, fogo baixo. Se necessário acrescentar mais água.

Mecha de tempos em tempos.

*Opcional: uma pitada de pimenta Caiena. Se preferir acrescente mais tempero.*