

شوربة الجزر بالكرزبرة

الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص

وقت الطهي: 60 دقيقة

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بصلة، مفرومة
- 400 غ جزر، مقشر ومقطع مكعبات
- 1 فص ثوم مهروس
- 1 ملعقة صغيرة كرزبرة مجففة، مطحونة
- 1 لیتر مرق خضار
- $\frac{1}{2}$ كوب كرزبرة خضراء، مفرومة
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل اسود

طريقة التحضير:

1. في قدر واسع، يسخن الزيت على نار متوسطة ويضاف الجزر والبصل مع التحريك لحوالي 5 دقائق.
2. تضاف الكرزبرة وتحرك المكونات ثم يضاف المرق والثوم ويترك المزيج على النار لحوالي 20 دقيقة حتى الغليان.
3. يخلط الخليط في الخلط الكهربائي ليصبح ناعم ثم يعاد الى القدر ويترك ليغلي لحوالي 5 دقائق.
4. تقبل الشوربة بالفلفل والملح وتسكب في أطباق وتزين بالكرزبرة.