

شوربة الجزر

المقادير:

- 3 فصوص ثوم مهروس
- 2 بطاطا
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- مكعب ماجي
- ملعقة صغيرة زبدة
- 1 بصلة
- 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون
- 1 كيلو جزر مقطوع الى مكعبات
- ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ½ كوب كريم لبّاني

طريقة التحضير:

- قومي بتحمير البصل فى الزيت ثم أضيفي الثوم حتى يحمر لونه، ثم ضعي الجزر والبطاطا بعد تقطيعها والملح والفلفل والكمون ومكعب المرق وأتركها لمدة 20 دقيقة على النار .
- أهرسي الشوربة بالخلاط الكهربائي ثم سخنيها مرة اخرى وقدميها .

الف صحة !