شوربة الجزر

المقادير:

- 3 فصوص ثوم مهروس
- 2 بطاطا
- 2 معلاعق كبيرة زيت زيتون
- مكعب ماجي
- معلقة صغيرة زبدة
- 1 بصلة
- 1 معلقة صغيرة فلفل اسود مطحون
- 1 كيلو جزرمقطع الى مكعبات
- معلقة صغيرة كمون
- 1 معلقة صغيرة ملح
- ½ كوب كريما 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 وأتركيها لمدة 20 دقيقة على النار .
- أهرسي الشوربة بالخلاط الكهربائي ثم سخنيها مرة اخرى وقدميها.

الف صحة!