

شوربة الطماطم بالريحان

المقادير:

- 1 كوب طماطم مهروس
- 2 علبة طماطم مقطعة
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة
- 2 فص ثوم، مهروس
- $\frac{1}{2}$ كوب طحين
- 2 مكعب مرق دجاج
- $\frac{1}{3}$ كوب سكر
- 2 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ريحان مجفف
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة ريحان طازج، مفروم

طريقة التحضير:

1. في قدر، تسخن الزبدة على نار مرتفعة لتذوب ثم يضاف الثوم ويقلب لحوالي دقيقتين.
2. يضاف الطحين مع التحريك ثم يضاف الحليب بالتدريج ليصبح المزيج متماسكًا وسميكًا.
3. يضاف مرق الدجاج والطماطم والريحان والملح وتقلب المكونات على نار متوسطة حتى الغليان.
4. تخفف النار وتترك لحوالي 3 دقائق.
5. توزع الشوربة في أطباق عميقة للتقديم وتزين برشة من الريحان وتقدم ساخنة.