

شوربة الطماطم

المقادير:

- 2 علبة طماطم، مهروسة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 فص ثوم، مهروس
- 2 حبة جزر، مقطعة
- $\frac{1}{4}$ كوب كرفس، مفروم
- 3 $\frac{1}{2}$ كوب مرق خضار
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ريحان مجفف
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل اسود

طريقة التحضير:

1. في قدر عميق، تسخن الزبدة على نار متوسطة ويطهى البصل والثوم لحوالي ثلاث دقائق.
2. يضاف الكرفس والجزر وتطهى المكونات لـ 10 دقائق مع التحريك ثم تضاف الطماطم والمرق والريحان وتتبّل بالملح والفلفل.
3. يترك المزيج على نار هادئة حتى الغليان مع التحريك.
4. تسكب الشوربة في أطباق للتقديم وتزين بالريحان وتقدم ساخنة.