

شوربة الفطر والثوم القشدية

المكوّنات:

نصف كيلوغرام من الفطر الصغير

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

3 فصوص ثوم مفرومة

ملح

فلفل

2 ملعقة كبيرة زبدة

1/4 كوب من الدقيق

2 أكواب مرق الخضار

2 كوب ماء

1/8 ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف

1/2 كوب من الكريمة الثقيلة

1 ملعقة صغيرة من صلصة الصويا

التعليمات:

اغسل الفطر لإزالة الأوساخ ثم شرّح نصف كل حبة.

أضف زيت الزيتون، الفطر، الثوم، القليل من الملح والفلفل الى المقدار الذي ستطهي في الشوربة. اقلي الفطر قليلاً على نار متوسطة حتى تتخلص من كل الماء فيها، وتصبح داكنة اللون.

أضف الزبدة والطحين، وحركهم جيداً لمدة دقيقتين. سيشكلا عجينة سميكة تغطي الفطر والجزء السفلي من الوعاء، ولكن لا تدعه يحترق.

أخيراً، أضف مرق الخضار، والماء، والزعتر المجفف، وحرّك لتذويب كل الدقيق في أسفل الوعاء. اترك السائل حتى يغلي وينضج، عندها سيجعل الطحين المرق أسمك.

حرّك الكريم في الحساء ، وأضيف صلصة الصويا . تذوق الحساء ، وأضف
الملح إذا لزم الأمر
يقدم ساخنا .