شوربة الكوسا

المقادير:

- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 حبة بصل
- 1 فص ثوم
- 300 غ كوسا
- 3 أكواب مرق اللحم
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- 2 ملعقتان كبيرتان عصير ليمون حامض
- 1 رشة ملح
- ½ ملعقة صغيرة بهار أسود
- ½ كوب كريمة طبخ

طريقة التحضير:

- في وعاء، ذوّبي الزبدة ثم أضيفي البصل وقومي بالتقليب.
- أضيفي الثوم وقومي بالتقليب حتى يتحول للون الذهبي.
- أضيفي الكوسا وقومي بالتقليب حتى تذبل.
- أضيفي مرق اللحم ثم أغلقي الوعاء واتركيه على النار لمدة ربع ساعة.
- تبّلي الحساء بالملح، البهار الأسود، وعصير الليمون الحامض.
- اهرسي الحساء بالوعاء وأضيفي كريمة الطبخ وقومي بالتقليب.

الف صحة!