

شوربة كريم الفطر

المقادير:

- ٣ ملاعق زبدة
- بصلة متوسطة الحجم
- ٢٥٠ غرام فطر
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- $\frac{1}{4}$ لتر من المرقة أو الماء
- $\frac{1}{2}$ لتر من الحليب
- ١ ليمون حامض
- ملعقتان كبيرتان من القشدة (كريم فريش)
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- ملح
- فلفل

طريقة التحضير:

- ذوب ٣ ملاعق من الزبدة في وعاء صغيرة، ثم أضيفي البصل المفروم و٢٥٠ غ من الفطر المقطع إلى قطع صغيرة جداً.
- أضيفي الملح والفلفل، ورشي ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم.
- حركي الفطر مع الزبدة الساخنة ثم أتركيه مدة ١٥ دقيقة لينضج
- أضيفي إليه ملعقتان كبيرتان من الدقيق وحركيه باستمرار، ثم ضعي ربع لتر من المرقة (أو الماء) ونصف لتر من الحليب.
- اتركيه على نار هادئة وحركيه من وقت إلى آخر.