شوربة البصل

المقادير:

- 3 بصل.
- 2 فصان ثوم.
- 4 ¼ أكواب مرق دجاج.
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي.
- 2 ملعقتان كبيرتان طحين.
- 1 ملعقة صغيرة ملح.
- رشة بهار أبيض.
- 4 شرائح توست.
- ½ كوب جبنة صفراء قليلة الدسم.

طريقة التحضير:

- يحمى الزيت، ثم يضاف الثوم والبصل، ويحرّكان حتى الإحمرار.
- يضاف الطحين ويحرّك باستمرار لمدة 10 دقائق، حتى يتماسك ويسودّ لونه.
- يضاف مرق الدجاج إلى الخليط، ويحرّك بإستمرار حتى يذوب الطحين.
- يترك هذا المزيج على نار قوية، حتى بدء الغليان. ثم، يغطّى الوعاء ويدع المزيج على نار خفيفة جداً لمدّة 40 دقيقة.
- تزال أطراف «التوست»، ويحمّص ثم، توضع كل شريحة وهي ساخنة في وعاء فخاري منفرد، وتضاف ملعقتا طعام من الجبنة المبشورة، فكوب من الحساء.
- توضع هذه الأوعية في الفرن المحمّى مسبقاً على حرارة 250 درجة مئوية حتى تحمرّ الجبنة قليلا.

ألف صحة!