

شوربة الفطر والثوم القشديّة

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 الكريم الثقيل

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 إلى المقدار الذي ستطهي في الشوربة. اقلّي الفطر قليلاً على نار متوسطة حتى تخلص من كل الماء فيها، وتصبح داكنة اللون.

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

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

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