

سوپ قارچ

- 1- هویج را با رنده درشت رنده کرده قارچ را هم نه خیلی درشت نه خیلی ریز خرد کرده پیاز را هم رنده کنید
- 2- سینه مرغ را هم به اندازه بند انگشت و باریک خرد کرده جو پرک را هم شسته و همگی این مواد را بگذارید با آب تا با هم بپزند و تقریباً نیم ساعت قبل از خوردن سوپ جعفری و شیر و نمک و فلفل و عصاره مرغ را اضافه کنید و زمانی که شیر را اضافه کردید حواستان باشد تا سوپ سر نرود، این سوپ نه باید خیلی شل باشد نه خیلی سفت این سوپ را با آبلیمو میل کنید.
- 3- میتوانید عصاره مرغ را در شیر حل کرده و یا در مقداری آب که وقتی داخل سوپ میریزیم گوله گوله نشود.

مواد لازم

- شیر= یک و نیم لیوان
- هویج= 3 عدد
- قارچ= 10 عدد
- جو پرک= 1 پیمانه پلوپز
- پیازچه خرد شده= 4 قاشق غذاخوری، بستگی به خودتون داره میتوانید بیشتر یا کمتر هم بریزید
- عصاره مرغ= 1 تا 2 عدد اگر پودرش بود بستگی به خودتون داره که چقدر بریزید
- سینه مرغ= 1 عدد
- جعفری خرد شده= 3 قاشق غذاخوری
- نمک و فلفل سیاه= به مقدار لازم
- پیاز= 1 عدد متوسط