

# طرز تهیه سوپ قارچ خامه ای

12 تیر 1404

سوپ قارچ یکی از بهترین و خوش طعم‌ترین سوپ‌هاست که طرفداران زیادی دارد و این سوپ پرخاصیت برای ظاهر زیبا و طعم عالی آن پیش غذای مناسبی برای مهمانی‌ها محسوب می‌شود. این سوپ طعم خامه ای بی نظیری دارد.

چیزی که طعم این سوپ را نسبت به سوپ قارچ‌های دیگر متمایز می‌کند این است که در هر لقمه از آن می‌توانید از طعم قارچ لذت ببرید. هر چقدر هم که عجیب و بدیهی به نظر برسد، بیشتر سوپ‌های قارچ در واقع چیزی جز تکه‌های قارچ شناور در سوپ خامه‌ای نیستند. اما این سوپ 100% طعم قارچ دارد، تا آخرین قاشق!

## مواد لازم برای تهیه سوپ قارچ خامه ای

هویج متوسط : سه عدد  
کرفس: یک شاخه کوچک  
پیاز متوسط : 2 عدد  
سیر : 3 حبه  
آب سبزیجات (یا آب مرغ) : 3.2 پیمانه  
قارچ : 500 گرم  
کره : یک و 1/2 قاشق غذاخوری  
پودر آویشن : 1/2 قاشق چایخوری  
آرد : 2 قاشق غذاخوری  
فنجان شیر: یک و 1/2 پیمانه  
پنیر خامه ای: 3 قاشق غذاخوری  
جعفری خرد شده: 2-3 قاشق غذاخوری  
فلفل سیاه: به میزان لازم

## طرز تهیه سوپ قارچ خامه ای

ابتدا سبزیجات را آماده کنید. هویج، جعفری یا کرفس را به مکعب‌های کوچک خرد کنید. پیاز و سیر را ریز خرد کنید.  
سپس آب سبزیجات یا آب مرغ را در قابلمه سوپ بریزید. و هویج و کرفس خرد شده را اضافه کنید و بگذارید بجوشد و حدود 15 دقیقه بپزید تا نرم شوند.  
در این فاصله قارچ را ورقه ای برش دهید.  
نیمی از کره را در یک تابه بزرگ گرم کنید، قارچ‌های خلال شده را با حرارت بالا تفت دهید تا قارچ‌ها طلایی شوند. پودر آویشن را اضافه کنید و خوب با قارچ‌ها مخلوط کنید.

1/3 قارچها را بردارید و کنار بگذارید.

قارچ های باقیمانده را به یک طرف تابه فشار دهید. کره باقی مانده را در این فضای خالی نوب کنید و آرد را روی کره بپاشید و بگذارید کمی طلایی شود. به آرامی شروع کنید به اضافه کردن حدود یک فنجان از سوپ در حالی که همیشه هم می زنید تا آرد در کره حل شود و تفت بخورد. وقتی مخلوط یکدست شد، هم بزیند تا قارچها با آن آغشته شوند. اگر خیلی غلیظ بود، می توانید کمی بیشتر از سوپ اضافه کنید. 2 یا 3 دقیقه دیگر به پخت ادامه دهید و در آخر مخلوط قارچ را به سوپ اضافه کنید.

اجازه دهید سوپ کمی سرد شود. سپس شیر و پنیر خامه ای را اضافه کنید و مخلوط کنید.

ظرف محتوی سوپ را به غذاساز یا مخلوط کن منتقل کنید و مواد سوپ را در مخلوط کن میکس کنید.

مواد سوپ را تا جایی که دوست دارید سوپ شما میکس و یکدست شود، میکس کنید و دوباره به قابلمه منتقل کنید و دوباره کمی گرم کنید اما اجازه ندهید دیگر بجوشد. فلفل سیاه را اضافه کنید.

در پایان قارچ هایی که کنار گذاشته بودید، به ظرف سوپ اضافه کنید. طعم نمک و فلفل آن را تنظیم کنید و سوپ را با جعفری خرد شده تزین کنید و سرو کنید. نوش جان