

# دستور پخت سوپ شیر

11 آبان 1402

سوپ شیر یکی از انواع سوپ های پر طرفدار و خوشمزه در سراسر جهان است که به عنوان یک پیش غذای بین المللی شناخته می شود.

مواد لازم برای ۴ نفر	
شیر	نیم لیتر
قارچ	۲۵۰ گرم
سینه مرغ	نصف یک سینه کامل
جو پرک	۱۰۰ گرم
هویج	۱ عدد متوسط
پیاز	۱ عدد متوسط
آبلیمو	۱ قاشق غذاخوری
جعفری	۱ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه	به اندازه کافی
روغن و زردچوبه	به اندازه کافی

## دستور پخت سوپ شیر

### مرحله اول

برای تهیه سوپ شیر مجلسی ابتدا پیاز را پوست بگیریید سپس به ۴ قسمت تقسیم کنید و به همراه گوشت مرغ ، ۴ لیوان آب و مقداری نمک و زردچوبه داخل یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت زیاد قرار دهید تا آب به جوش بیاید. پس از اینکه آب به جوش آمد حرارت را ملایم کنید.

### مرحله دوم

حالا اجازه دهید قابلمه تا زمانی که ۲ لیوان از آب مرغ باقی بماند روی حرارت بماند. پس از اینکه گوشت مرغ پخت و ۲ لیوان از آب مرغ در قابلمه باقی ماند حرارت زیر قابلمه را خاموش کنید و اجازه دهید کمی خنک شود ، سپس پیاز را از قابلمه خارج کنید و دور بیندازید.

## مرحله سوم

در این مرحله گوشت مرغ را هم از قابلمه خارج کنید و به صورت نگینی ریز یا ریش ریش خرد کنید. آب مرغ را هم صاف کنید و کنار بگذارید. در ادامه هویج را به صورت نگینی ریز خرد کنید ( می توانید هویج را با رنده درشت رنده کنید )

## مرحله چهارم

سپس به همراه جو پرک به قابلمه حاوی آب مرغ اضافه کنید. قابلمه را روی حرارت بسیار ملایم قرار دهید و هر چند دقیقه آنرا با قاشق یا ملاقه هم بزنید زیرا جو پرک خیلی سریع ته می گیرد و باید هر چند لحظه یک بار هم زده شود.

## مرحله پنجم

جو پرک خیلی سریع می پزد و لعاب می اندازد ، پس از اینکه جو پرک لعاب انداخت ، شیر را به همراه مرغ خرد شده به قابلمه اضافه می کنیم. اجازه دهید حدود ۳۰ دقیقه سوپ با حرارت ملایم بپزد تا شیر به طور کامل به خورد دیگر مواد برود.

## مرحله ششم

در همین حین قارچ را به صورت ورقه ای خرد می کنیم و به همراه مقدار خیلی کمی روغن ( روغن زیاد باعث چرب شدن سوپ می شود ) تفت می دهیم تا آب موجود در قارچ تبخیر شود. برای اینکه رنگ قارچ ها تیره نشود آبلیمو را هم حین تفت دادن به قارچ ها اضافه می کنیم.

## مرحله هفتم

پس از اینکه تفت دادن قارچ به پایان رسید آنرا به قابلمه سوپ اضافه می کنیم. در همین مرحله نمک و فلفل سیاه را نیز اضافه می کنیم و اجازه می دهیم سوپ جا بیفتد. سوپ نباید خیلی روی حرارت بماند چون سوپ شیر هنگامی که سرد می شود سفت تر می شود.

## مرحله هشتم

پس از اینکه سوپ آماده شد آنرا در سوپخوری می ریزیم و با جعفری خرد شده تزیین می کنیم. در صورتی که می خواهید سوپ خود را مجلسی تر کنید می توانید در آخرین مراحل پخت مقداری خامه صبحانه هم به سوپ اضافه کنید و پس از مخلوط کردن خامه، سوپ را سرو کنید.