

طرز تهیه سوپ قارچ مجلسی

سوپ قارچ یکی از انواع سوپ های خوشمزه و پرمصرف در سراسر جهان است که با دستورها و مواد متنوعی درست می شود.

مواد لازم برای ۶ نفر	
قارچ	۵۰۰ گرم
جو پرک	$\frac{1}{2}$ پیمانه
پیاز	۱ عدد درشت
کره	۵۰ گرم
خامه صبحانه	۴ قاشق غذاخوری
شیر	۴ لیوان
آب مرغ	۳ لیوان
آب	۳ لیوان
آرد سفید	۴ قاشق غذاخوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی
پودر سیر و روغن	به مقدار کافی

مرحله اول

برای تهیه سوپ قارچ مجلسی ابتدا پیاز را به صورت نگینی ریز خرد می کنیم، سپس یک قابلمه مناسب روی حرارت قرار داده و مقداری روغن اضافه می کنیم. در ادامه پیاز را به قابلمه اضافه کرده و به خوبی تفت می دهیم.

مرحله دوم

در این مرحله کره را به قابلمه اضافه کرده و اجازه می دهیم به طور کامل ذوب شود. در ادامه قارچ ها را به خوبی می شویم تا کاملا سفید شوند، سپس به صورت ورقه ای یکدست خرد کرده و به قابلمه اضافه می کنیم.

مرحله سوم

پس از اضافه کردن قارچ ها، حرارت زیاد قابلمه را زیاد کرده و به خوبی تفت می دهیم تا قارچ ها آب بیندازند. حالا تفت دادن را تا

زمانی که آب قارچ ها به طور کامل کشیده شود ادامه می دهیم، سپس آرد را به قابلمه اضافه می کنیم.

مرحله چهارم

حرارت زیر قابلمه را کم کرده، سپس آرد را کمی تفت می دهیم تا خامی اش گرفته شود. پس از گذشت ۳ دقیقه آب مرغ را کم کم اضافه کرده و با آرد ترکیب می کنیم تا آرد به طور کامل باز شده و گلوله نشود.

مرحله پنجم

در این مرحله آب را به همراه شیر گرم اضافه کرده و مواد را هم می زنیم تا با هم یکدست شوند. حالا اجازه می دهیم قارچ ها به طور کامل بپزند. پس از گذشت ۳۰ دقیقه جو پرک را به قابلمه اضافه می کنیم.

مرحله ششم

حالا طعم سوپ را می چشیم و مقداری نمک، فلفل سیاه و پودر سیر به قابلمه اضافه کرده و درب قابلمه را نیمه باز می گذاریم تا سوپ جا بیفتد. پس از اینکه سوپ به غلظت مورد نظرمان رسید، ۱ ملاقه از سوپ را داخل یک کاسه می ریزیم.

مرحله هفتم

در این مرحله خامه را به کاسه اضافه کرده و مخلوط می کنیم تا با هم یکدست شوند، سپس مخلوط سوپ و خامه را به قابلمه اضافه کرده و مخلوط می کنیم. در نهایت سوپ را در ظرف مورد نظرمان می کشیم و به صورت داغ سرو می کنیم.