

سوپ خوشمزه سوپ قارچ و پیاز

سوپ یکی از محبوب‌ترین پیش‌غذاهای دنیاست که در بسیاری از رستوران‌ها به صورت پیش‌غذا و غذای اصلی در انواع و طعم‌های گوناگون سرو می‌شود.

سوپ همچنین به دلیل داشتن سبزیجات، مرغ، حبوبات و مواد لبنی مثل شیر و خامه ارزش غذایی بالایی دارد و می‌تواند جایگزین مناسبی برای غذای اصلی به‌خصوص وعده شام باشد. با فرا رسیدن فصل پاییز و سرد شدن تدریجی هوا می‌توانید تهیه سوپ را که غذایی گرم و دلچسب برای این فصل است، در برنامه غذایی خانواده قرار بدهید. سوپ قارچ یکی از انواع سوپ‌های غلیظ و مجلسی است که در بیشتر رستوران‌ها به عنوان پیش‌غذا سرو می‌شود. این سوپ به دلیل داشتن مواد مغذی برای بدن بسیار مفید است.

پخت این سوپ بسیار آسان است و حتی کسانی هم که سر رشته‌ای در آشپزی ندارند، به راحتی می‌توانند آن را در منزل تهیه کنند. سوپ قارچ و پیاز یک سوپ سبک و بسیار آسان و در عین حال مقوی است و برای افرادی که سرما خورده‌اند نیز یک گزینه مناسب است. اگر شما هم عاشق درست کردن سوپ‌های متنوع هستید، در ادامه این مطلب با طرز تهیه سوپ قارچ و پیاز همراه ما باشید.

مواد لازم

- قارچ: ۳۰۰ گرم
- پیاز: ۳ عدد
- سیر: ۲ حبه
- شیر: ۳ لیوان
- آرد گندم: ۳ قاشق غذاخوری
- آب مرغ: ۲ لیوان
- سینه مرغ پخته: ۱ عدد
- خامه صبحانه: ۲ قاشق غذاخوری
- ادویه: نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم
- روغن: به میزان لازم

طرز تهیه

برای درست کردن این سوپ خوشمزه ابتدا پیاز را رنده کنید و همراه با مقداری روغن داخل یک قابلمه بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا پیاز با شعله کم کاراملی شود، سپس سیر رنده شده را اضافه کنید و آرد گندم و ادویه‌ها را داخل قابلمه بریزید. سی‌ثانیه بعد قارچ‌های خرد شده را اضافه کنید و یک دقیقه تفت بدهید، سپس سینه مرغ پخته و خرد شده را اضافه کنید. در مرحله آخر آب مرغ و شیر را داخل قابلمه بریزید و حرارت را کم کنید و درب قابلمه را ببندید تا سوپ بجوشد و کم‌کم غلیظ شود. در آخر خامه صبحانه را اضافه کنید و هم بزنید و حدوداً پنج دقیقه بعد اجاق گاز را خاموش کنید. سوپ خوشمزه ما در این مرحله آماده سرو است، نوش جان.