

طرز تهیه سوپ شیر و قارچ رستورانی در روزهای پاییز

25 آذر 1403

سوپ شیر و قارچ بهترین گزینه برای روزهای سرد پاییزی است که می توانید کنار اعضای خانواده نوش جان کنید و از طعم آن لذت ببرید.

مواد لازم برای تهیه سوپ شیر و قارچ

پیاز یک عدد متوسط
کره ۵۰ گرم
هویج ۳ عدد
سینه مرغ یک عدد
شیرپرچرب یک لیتر
جو پرک یک پیمانه
قارچ ۳۵۰ گرم
نرت ۳ قاشق غذاخوری
خامه صبحانه ۳ قاشق غذاخوری
جعفری خرد شده ۳۵ گرم
نمک و فلفل سفید یک قاشق چای خوری

طرز تهیه سوپ شیر و قارچ

یک پیاز متوسط را به شکل نگینی خرد یا رنده کنید. پیازها را داخل یک قابلمه بدون روغن کمی تفت بدید و بعد از سبک شدن کمی کره به آن اضافه کنید. در این فاصله که پیازها تفت داده می شوند هویج ها نگینی خرد کنید و به پیاز در حال سرخ اضافه کنید و تفت دادن را ادامه دهید. یک تکه سینه مرغ پخته شده را نیز به مواد اضافه کنید و بعد از کمی تفت یک لیوان آب جوش به قابلمه بیفزایید. (می توانید از آب مرغی که جدا پخته بودید هم استفاده کنید).

شیر قبل از اضافه شدن به قابلمه باید به دمای محیط برسد. اگر شیر سرد باشد حتما می برد. یک لیتر شیر را به سوپ اضافه کنید و منتظر باشید تا دوباره جوش بیاید. جو پرک که از نیم ساعت قبل خیس خورده را به سوپ اضافه و خوب مخلوط می کنیم. مراقب باشید به خاطر شیر، سوپ سر نرود. موقع پخت این غذا، احتیاجی نیست درب قابلمه را بگذارید چون شیر سر می رود. حدود ۴۵ دقیقه با شعله ملایم اجازه می دهیم سوپ بزند. مرغ را از قابلمه در بیارید و کنار بگذارید. در این مرحله نرت پخته

شده را اضافه کنید.

قارچ های خام را اسلایس و به قابلمه اضافه کنید و اجازه می دهید ۱۵ دقیقه دیگر روی شعله بماند. مرغ پخته را ریش ریش و به سوپ اضافه کنید. (توجه کنید که مرغ زیادی در سوپ نریزید چرا که سوپ، رقیق خود را از دست می دهد و دیگر آنقدرها خوشمزه نخواهد بود) در ادامه خامه را نیز به سوپ اضافه و مخلوط کنید. نمک سوپ را نیز در این مرحله تنظیم کنید.

فلفل سفید و جعفری خرد شده را نیز اضافه کنید و هم بزنید. اگر غلظت سوپ زیاد بود کمی شیر یا آب به سوپ اضافه کنید. اگر خیلی رقیق هم بود اجازه دهید تا کمی غلیظ شود. سوپ آماده سرو است. نوش جاش.