

طرز تهیه سوپ قارچ رستورانی

4 اسفند 1403

سوپ قارچ یکی از انواع سوپ‌های خوشمزه و پرفرمدار است که برای تهیه آن از ترکیب قارچ و مرغ با شیر و خامه استفاده می‌شود و یک سوپ غلیظ و مجلسی است.

مواد لازم برای تهیه سوپ قارچ

سینه مرغ: ۱ عدد
پیاز: ۱ عدد
قارچ خرد شده: ۲ لیوان
جو پرک: ۱ لیوان
شیر: ۱ لیتر
خامه صبحانه: ۲ قاشق غذاخوری
سیر رنده شده: ۱ قاشق چای‌خوری
کره: ۲۰ گرم
نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم
آب جوش: ۳ لیوان
جعفری خرد شده برای تزیین: به میزان لازم

طرز تهیه:

۱ - برای شروع کار ابتدا پیاز را پوست و به صورت نگینی خرد کنید. کره به دمای محیط رسیده را داخل قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت کم اجاق گاز بگذارید تا آب شود؛ سپس پیاز خرد شده را به آن اضافه کنید و کمی تفت بدهید تا پیاز سبک شود.

۲ - سیر خرد شده را به پیاز اضافه کنید و ۱ دقیقه تفت بدهید؛ سپس سینه مرغ را همراه با نمک و فلفل سیاه به قابلمه اضافه کنید و اجازه بدهید ۳ تا ۴ دقیقه با سیر و پیاز تفت بخورد. بعد آب جوش را اضافه کنید و درب قابلمه را ببندید و اجازه بدهید مرغ بپزد.

۳ - بعد از اینکه مرغ پخت، آن را از قابلمه خارج و ریش ریش کنید؛ سپس جو پرک را که از قبل خیس داده‌اید، داخل قابلمه بریزید و اجازه بدهید حدود نیم ساعت بجوشد تا کاملاً بپزد. در این مرحله دیگر نیازی نیست درب قابلمه را بگذارید و هرگاه دیدید آب سوپ خیلی کم شده است، مقداری آب جوش به آن اضافه کنید.

۴ - بعد از اینکه جو پرک پخت، مایع سوپ را با دستگاه مخلوط کن یا غذاساز کاملاً میکس کنید و مایع

میکس شده را دوباره داخل قابلمه بریزید، با این کار سوپ غلیظتر و خوشمزه‌تری خواهید داشت.

۵ - در مرحله آخر مرغ ریش شده و قارچ خرد شده را همراه با شیر به قابلمه سوپ اضافه کنید و اجازه بدهید ۵ دقیقه بجوشد؛ سپس خامه را داخل قابلمه سوپ بریزید و خوب هم بزنید تا خامه کاملاً مخلوط شود؛ سپس اجاق گاز را خاموش کنید. در این مرحله سوپ قارچ خوشمزه شما آماده سرو است که می‌توانید روی آن را با کمی جعفری خرد شده و پرک قارچ ترش تزیین کنید، نوش جان.