



سوپ زرشك

پیاز را نگینی خرد کرده و با روغن سرخ می‌کنیم. مرغ را ریز خرد کرده و داخل پیاز ریخته و تفت می‌دهیم.

مواد لازم

سینه مرغ = 300 گرم

جعفری خردشده = 150 گرم

قارچ خردشده = 100 گرم

رب گوجه‌فرنگی = دو قاشق سوپخوری

آرد گندم = دو قاشق سوپخوری

آبلیمو = سه قاشق سوپخوری

زرشك = 200 گرم

پیاز = یک عدد

هویج = 100 گرم

سیب‌زمینی = 80 گرم

روغن مایع = نصف پیمانه

نمک و فلفل = به میزان لازم

طرز تهیه

پیاز را نگینی خرد کرده و با روغن سرخ می‌کنیم. مرغ را ریز خرد کرده و داخل پیاز ریخته و تفت می‌دهیم. آرد را هم مقداری با مواد سرخ کرده داخل آن آب مرغ یا گوشت می‌ریزیم. سپس هویج و سیب‌زمینی را نگینی خرد کرده و داخل آن ریخته و با حرارت ملایم به مدت دو ساعت می‌پزیم. بعد قارچ، نیمی از زرشك، نمک، فلفل و رب گوجه‌فرنگی را داخل سوپ ریخته وقتی سوپ جا افتاد آبلیمو و جعفری را اضافه کرده و با بقیه زرشك تزئین می‌کنیم.