



سوپ سیب زمینی

سوپ سیب زمینی با خامه را می‌توانید با مقداری کلم بروکلی تزیین کنید.

سوپ سیب زمینی با خامه را می‌توانید با مقداری کلم بروکلی تزیین کنید.

مواد لازم برای 5 نفر:

سیب زمینی : پوست کنده و به صورت قطعات مکعبی ریز شود.

آب: 2 پیمانه

پیاز بزرگ: یک عدد، ریز شود.

کره: یک چهارم پیمانه، ریز شود.

آرد: یک چهارم پیمانه

نمک: یک قاشق چای خوری

پودر آویشن: نصف قاشق چای خوری

پودر رزماری: یک چهارم قاشق چای خوری

فلفل: یک چهارم قاشق چای خوری

شیر: یک و نیم پیمانه

طرز تهیه:

• آب را جوش آورده و سیب زمینی‌ها را درون آن بپزید تا نرم شوند.

• درون قابلمه دیگری، پیاز را درون کره سرخ کرده، سپس آرد، نمک، ادویه و سبزیجات خشک را به آن اضافه کنید.

• شیر را به آرامی وارد مخلوط کرده و هم بزنید و بگذارید بجوش آید.

• به مدت سه دقیقه مخلوط را هم بزنید تا بپزد.

• سیب زمینی‌های پخته شده را به مخلوط اضافه کرده و همه را با هم حرارت دهید.