

**سوپ برنج**

نیمی از پیازداغ، برنج و مرغ را در مقداری کره تفت داده، بعد دو لیوان آب اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تا برنج و مرغ بپزد.

**مواد اولیه:****برنج یک پیمانه****سینه یا ران مرغ یک تکه****ماست یک و نیم پیمانه****زرده تخم‌مرغ یک عدد****نعنا داغ و پیاز داغ دو قاشق غذاخوری****کره 50 گرم****آرد یک قاشق غذاخوری****لفل قرمز دو قاشق چای‌خوری****زردچوبه، نمک و فلفل سیاه به میزان لازم****طرز تهیه:**

\* نیمی از پیازداغ، برنج و مرغ را در مقداری کره تفت داده، بعد دو لیوان آب اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تا برنج و مرغ بپزد.

\* پس از این که مواد پخته شد، مرغ را از ظرف خارج کرده و کاملاً می‌کوبیم و دوباره به برنج اضافه می‌کنیم.

\* ماست را به همراه نصف پیمانه آب هم می‌زنیم تا یک‌دست شود.

\* سپس داخل سوپ می‌ریزیم و به صورت مداوم این مخلوط را هم می‌زنیم تا ماست نبندد.

\* آرد را در باقی مانده کره تفت داده و به سوپ اضافه می‌کنیم تا قوام بگیرد.

\* بقیه پیاز و نعنا داغ، نمک، فلفل و زردچوبه را به سوپ می‌افزاییم.

\* فلفل قرمز را در کره کمی تفت می‌دهیم و کنار می‌گذاریم.

\* در پنج دقیقه آخر پخت سوپ زرده تخم‌مرغ را هم زده و به سوپ اضافه می‌کنیم.

\* در هنگام سرو، فلفل قرمز تفت داده شده را روی سوپ می‌ریزیم.