

## سوپ زرشك

پیاز را نگیینی 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 يك عدد

هویج 100 گرم

سیب‌زمینی 80 گرم

روغن مایع نصف پیمانه

نمک و فلفل به میزان لازم

### طرز تهیه

پیاز را نگیینی 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 نگیینی 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 .