

M U S H R O O M S O U P

Ingredients

For mushroom soup:

3 cubes of butter

1 onion medium size finely chopped

4 cloves of garlic

1 kilo grams of mushroom

Half a teaspoon of salt

1 tablespoon of flour

2 tablespoons of demi glace sauce

1 liter and a little of hot water

600 ml of cooking cream

1 tablespoon of oregano

Directions

لتحضير شوربة الفطر : اولاً نأثي بوعاء ونضع فيه مكعبات الزبدة ثم نرفع الوعاء على النار حتى تذوب الزبدة من ثم نضع بصلة مفرومة ناعم ، ثوم مفروم ناعم ثم ننزل عليهم بالفطر المقطع ، ملح ، صوص ديمي كلاس ، طحين ، (هاد هو السر بشوربة الفطر)، ومن ثم نقوم بتقليب المكونات مع بعضها (بس لتعطوا ديمي كلاس مع الطحين تحميصة بسيطة)
وبعدھا ننزل عليهم بالماء المغلي ونحرك المكونات ، ثم نغلق غطاء الطنجرة ونتركها حتى الاستواء (بتخلوها بس لمدة 5 دقائق تنطبخ ليش ؟
لحتى الصوص يربط مع الماء) ، وبعد استواء الشوربة ننزل عليهم بكريمة الطيخ ونحرك المكونات ، ومن ثم نضع اوربغانو ثم نخفف النار تحت الشوربة ونتركها حتى الإستواء .

C H E F O M A R

Bon Apetit!